MC287TCTC**

# תנור מיקרוגל

## הוראות הפעלה ושימוש

שים לב, כי האחריות של Samsung אינה מכסה קריאות שירות שמטרתן קבלת הדרכה על אופן הפעלת המוצר, תיקון של התקנה לא נאותה, או ביצוע פעולות רגילות לניקוי או תחזוקה.

Planet First 100 % Recycled Paper

מדריך זה מודפס על-גבי 100 % נייר ממוחזר.

## דמיין את האפשרויות

תודה שרכשת מוצר זה של Samsung.

SAMSUNG

MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 1 2014-07-23 3:03:34

# תוכן עניינים


**מידע בטיחות** ..... 2
**מדריך עיון מהיר** ..... 11
**מאפייני המיקרוגל** ..... 12
המיקרוגל וחלקיו ..... 12
לוח בקרה ..... 12
אביזרים ..... 13
**שימוש במיקרוגל** ..... 13
כיצד פועל תנור המיקרוגל ..... 13
בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל ..... 14
קביעת משך הזמן ..... 14
בישול/חימום של מזון מוכן ..... 15
דרגות עוצמה וזמנים משתנים ..... 15
קביעת משך הבישול ..... 15
עצירת הבישול ..... 16
הגדרת מצב חיסכון באנרגיה ..... 16
שימוש בתכונות בישול בסגנון טיגון פריך ..... 16
שימוש בתכונות הבישול בעזרת חיישן ..... 18
שימוש בתכונות תפיחת הבצק/יוגורט ..... 20
שימוש בתכונות 'הפשרה מהירה' ..... 21
שימוש בצלחת ההשחמה ..... 22
פיזור אוויר ..... 22
גריל ..... 23
בחירת האביזרים ..... 23
שילוב גלי מיקרו וגריל ..... 23
שילוב גלי מיקרו וקונווקציה ..... 24
שימוש בתכונות הפגת הריחות ..... 25
שימוש בתכונות נעילת ילדים ..... 25
כיבוי הצפצוף ..... 25
**כלים המתאימים לבישול במיקרוגל** ..... 26
**מדריך בישול** ..... 27
**פתרון בעיות וקודי שגיאה** ..... 36
פתרון בעיות ..... 36
קוד שגיאה ..... 36
**מפרטים טכניים** ..... 37


# מידע בטיחות

## שימוש בחוברת הוראות זו

זה עתה רכשת את תנור המיקרוגל של SAMSUNG.

מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב על בישול באמצעות תנור המיקרוגל:

- אמצעי בטיחות
- אביזרים וכלי בישול מתאימים
- עצות שימושיות לבישול
- עצות לבישול

## מקרא הסמלים והסימנים

**אזהרה** סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים **לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות**.

**זהירות** סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום **לפגיעה גופנית קלה או לנזק לרכוש**.

| | |
|---|---|
| אזהרה; סכנת שריפה | אזהרה; משטח חם |
| אזהרה; חשמל | אזהרה; חומר דליק |
| אל תנסה לבצע. | אל תיגע. |
| אל תפרק. | ציית להוראות בקפידה. |
| נתק את תקע החשמל מהשקע בקיר. | ודא שההתקן מוארק למניעת התחשמלות. |
| פנה למרכז השירות לקבלת עזרה. | הערה |
| חשוב | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 2 2014-07-23 3:03:36

## הוראות בטיחות חשובות

**קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.**

הקפד לפעול בכל עת לפי נוהלי הבטיחות הבאים.

**לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.**

| ⚠ אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד) | |
|---|---|
| **אזהרה:** אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על-ידי איש מקצוע מוסמך. | |
| **אזהרה:** כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל. | |
| מכשיר חשמלי זה נועד לשימוש ביתי בלבד. | |
| **אזהרה:** ילדים יורשו להשתמש במיקרוגל ללא השגחה רק לאחר מתן הוראות מתאימות כך שהילד יוכל להשתמש במכשיר בבטחה ויבין את הסכנות הטמונות בשימוש לא נכון. | |
| **אזהרה:** מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות.<br>אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.<br>אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר אלא אם כן הם בגיל 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה. | |
| השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל. | |
| בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה. | |
| תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או בגדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפציעה, הצתה או שריפה. | |
| במקרה של פליטת עשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן. | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 3 2014-07-23 3:03:36

| | |
|---|---|
| ★ | **אזהרה:** בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל. |
| ★ | **אזהרה:** יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות. |
| ⃠ | אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל. |
| ★ | יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו. |
| ☛ | אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה. |
| ⃠ | המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרוונים וכלי רכב דומים. |
| ★ | מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי. |

| | |
|---|---|
| ★ | יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי. |
| ✆ | אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה. |
| ⃠ | **אזהרה:** אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ; |
| ⃠ | אין לנקות את המכשיר בהתזת מים. |
| ★ | יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובגובה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה. |
| ★ | לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו. |
| ★ | אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתק מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב. |
| ★ | יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש. |
| ⃠ | תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 4 2014-07-23 3:03:36

| אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד) - אופציונלי | |
|---|---|
| **אזהרה:** כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על-ידי ילדים ייעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות. | |
| במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים. | |
| **אזהרה:** חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים. | |
| אין להשתמש בניקוי בקיטור. | |
| **אזהרה:** ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות. | |
| **אזהרה:** המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו. יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת. | |
| הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל. | |

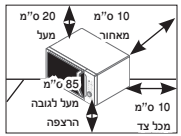
| | |
|---|---|
| הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל. | |
| הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8. | |
| מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה. | |
| אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית. | |
| המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת. | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 5 2014-07-23 3:03:36

## התקנת תנור המיקרוגל

הנח את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה.
המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.




1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש מרווח אוורור הולם של 10 ס"מ לפחות מאחור ומהצדדים ו-20 ס"מ מעליו.
2. הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל.
3. הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת.
   ודא שהצלחת מסתובבת בחופשיות.
   (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)
4. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

- אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.
  למען בטיחותך, חבר את הכבל לשקע AC מוארק כהלכה.
- אל תתקין את תנור המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור.
  יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש, במידת הצורך, בכבל מאריך התואם לתקן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל. לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 6 2014-07-23 3:03:36

## ניקוי תנור המיקרוגל

יש לנקות בקביעות את החלקים הבאים בתנור המיקרוגל כדי למנוע הצטברות של שומן וחלקיקי מזון:

- משטחים פנימיים וחיצוניים
- דלת ואטמי הדלת
- צלחת מסתובבת וטבעת עם גלגלים (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)

**ודא תמיד** כי אטמי הדלת נקיים וכי הדלת נסגרת כהלכה.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

1. נקה את המשטחים החיצוניים באמצעות מטלית רכה ומי סבון פושרים. שטוף וייבש.
2. הסר נוזלים שניתזו או כתמים מהמשטחים הפנימיים של המיקרוגל באמצעות מטלית טבולה במי סבון. שטוף וייבש.
3. כדי לרכך שאריות מזון שהתקשו ולהסיר ריחות לא נעימים, הנח כוס מיץ לימון מדולל במיקרוגל וחמם למשך 10 דקות בדרגת עוצמה מרבית.
4. בעת הצורך, שטוף את הצלחת הבטוחה לשימוש במדיח כלים.

**אל** תשפוך מים על פתחי האוורור. **לעולם** אל תשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בחומרים כימיים ממסים.

היזהר במיוחד בעת ניקוי אטמי הדלת כדי למנוע מחלקיקים:

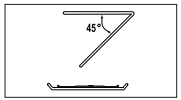
- להצטבר
- להפריע לדלת להיסגר כהלכה

**נקה** את חלל תנור המיקרוגל לאחר כל שימוש בעזרת חומר ניקוי עדין, אך אפשר לתנור המיקרוגל להתקרר לפני הניקוי כדי להימנע מפגיעה גופנית.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 7 2014-07-23 3:03:36

בעת ניקוי החלק העליון בחלל המיקרוגל,
רצוי לכופף את גוף החימום ל- 45° ורק אז לנקותו.
(בדגם בעל גוף חימום מסתובב בלבד)




## אחסון ותיקון של תנור המיקרוגל

לפני אחסון תנור המיקרוגל או מסירתו לתיקון יש לנקוט מספר אמצעי בטיחות.

אין להשתמש במיקרוגל אם נגרם נזק לדלת או לאטמי הדלת:

- ציר שבור
- אטמים בלויים
- מסגרת המיקרוגל מעוותת או כפופה

רק טכנאי שירות מוסמך לתיקון מיקרוגל רשאי לבצע תיקונים במכשיר

**לעולם** אל תסיר את המסגרת החיצונית מהמיקרוגל.

אם המיקרוגל פגום וזקוק לתיקון או אם יש לך ספק לגבי מצבו:

- נתק את המכשיר מהשקע בקיר
- פנה למרכז שירות לאחר מכירה הקרוב ביותר

אם ברצונך לאחסן את המיקרוגל באופן זמני, בחר מקום יבש ונקי מאבק.

**הסיבה:** אבק ולחות עלולים לגרום נזק לרכיבי המיקרוגל.

תנור מיקרוגל זה אינו מיועד לשימוש מסחרי.

מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה.
פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

| אזהרה | | | | |
|---|---|---|---|---|
| רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבצע שינויים או תיקונים במכשיר החשמלי. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תחמם נוזלים ומזון אחר במיכלים אטומים בעת שימוש בפונקציית המיקרוגל. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קיטור בלחץ גבוה. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תתקין מכשיר זה - בקרבת תנור, חומר דליק; במיקום לח, שמנוני או מאובק, במיקום החשוף לאור שמש ישיר ומים או במיקום מועד לדליפת גז; על משטח לא ישר. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| יש לבצע הארקה נאותה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| הסר בקביעות חומרים זרים כגון אבק או מים מנקודות החיבור והמגעים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תמשוך או תכופף יתר על המידה את כבל החשמל ואל תניח עליו חפצים כבדים. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| במקרה של דליפת גז (כגון גז פרופן, גז בישול וכולי), אוורר מיד מבלי לגעת בתקע החשמל. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 8 2014-07-23 3:03:37

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| אל תיגע בתקע החשמל בידיים רטובות. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תכבה את המכשיר החשמלי על-ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שהמכשיר פועל. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תכניס אצבעות או עצמים זרים, אם חומר זר כלשהו כגון מים חודר למכשיר, נתק את התקע מהחשמל ופנה למרכז השירות הקרוב. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על המכשיר. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תניח את המיקרוגל על חפץ שביר כגון כיור או חפץ זכוכית. | ✓ | ✓ | | |
| אל תנקה את המכשיר באמצעות בנזן, מדלל, אלכוהול, חומר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ודא כי מתח החשמל, התדר והזרם זהים לאלה המצוינים במפרטי המוצר. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| חבר כהלכה את תקע החשמל לשקע בקיר. אל תשתמש במתאם שקע, בכבל מאריך או בשנאי חשמלי. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| אל תתלה את כבל החשמל על חפץ ממתכת, אל תתחוב את כבל החשמל בין עצמים או מאחורי המיקרוגל. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| אל תשתמש בתקע חשמל פגום, כבל חשמל פגום או שקע רופף בקיר. אם תקע החשמל או כבל החשמל ניזוקו, פנה אל מרכז השירות הקרוב. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המיקרוגל. | ✓ | ✓ | | |
| אל תניח חפצים על המיקרוגל, בתוכו או על הדלת שלו. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| אל תרסס חומר נדיף כגון מדביר חרקים על משטח המיקרוגל. | ✓ | ✓ | | |
| אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המיקרוגל. נקוט משנה זהירות בעת חימום תבשילים או משקאות המכילים אלכוהול שכן אדי אלכוהול עלולים לבוא במגע עם חלק חם במיקרוגל. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| בעת פתיחה וסגירה של הדלת, יש להרחיק ילדים מהאזור, אחרת הם עלולים להיתקל בדלת או אצבעותיהם יכולות להיתפס בה. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **אזהרה:** בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל; כדי למנוע מצב זה יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאחר כיבוי המיקרוגל כדי שהטמפרטורה תוכל להתאזן. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום.<br>במקרה של כוויה, פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות:<br>• טבול את האזור שנכווה במים קרים למשך 10 דקות לפחות.<br>• חבוש בתחבושת נקייה ויבשה.<br>• אל תמרח על האזור קרם, שמן או תחליב כלשהו. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| אל תניח את המגש או הרשת במים זמן קצר לאחר הבישול מכיוון שהדבר עלול לגרום לשבירה של המגש או הרשת או לנזק אחר. | | | | ✓ |
| אל תשתמש בתנור המיקרוגל לצורך טיגון בשמן עמוק מכיוון שלא ניתן לשלוט על הטמפרטורה של השמן. טיגון כזה עלול לגרום לרתיחה פתאומית של הנוזל החם. | ✓ | | | ✓ |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 9 2014-07-23 3:03:39

| זהירות | | | | |
|---|---|---|---|---|
| השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל; אל תשתמש במיכלי מתכת, צלחות וכלי הגשה עם עיטורי זהב או כסף, שיפודים, מזלגות וכדומה.<br>הסר חוטי קשירה ממתכת משקיות נייר או פלסטיק.<br>הסיבה: עלול להיווצר ניצוץ חשמלי שיכול לגרום נזק למיקרוגל. | | ✓ | | ✓ | ✓ |
| אל תשתמש בתנור המיקרוגל כדי לייבש ניירות או בגדים. | | ✓ | | ✓ | ✓ |
| חמם כמויות קטנות של מזון למשך פרקי זמן קצרים כדי למנוע חימום יתר ושריפת מזון. | | ✓ | | ✓ | ✓ |
| אל תטבול את כבל החשמל או את תקע החשמל במים והרחק את כבל החשמל ממקור חום. | | ✓ | ✓ | | |
| אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל; כמו כן, אין לחמם בקבוקים, צנצנות או מיכלים אטומים או סגורים בואקום, אגוזים בקליפתם, עגבניות שלמות וכדומה. | | | | ✓ | ✓ |
| אל תכסה את פתחי האוורור בבד או בנייר. הם עשויים להתלקח מאחר שאוויר חם נפלט מהמכשיר. כמו כן, המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות את עצמו באופן אוטומטי, ויישאר כבוי עד שיתקרר במידה מספקת. | | ✓ | | ✓ | |
| השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת תבשיל מהמיקרוגל למניעת סכנת כוויות. | | | | ✓ | |
| ערבב נוזלים באמצע החימום או בתום החימום, והמתן לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה, למניעת התפרצות נוזל רותח. | | | | ✓ | |
| בזמן פתיחת הדלת, עמוד במרחק של כחצי מטר מהמכשיר בשל אוויר חם או אדים הנפלטים מהמכשיר ועלולים לגרום לכוויות. | | | | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק. תנור המיקרוגל ייכבה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות. אנו ממליצים להניח כוס מים בתוך המיקרוגל בכל עת כדי לקלוט אנרגיית מיקרוגל במקרה שתנור המיקרוגל יתחיל לפעול בשוגג. | ✓ | | | | ✓ |
| התקן את המיקרוגל בהתאם למרווחים המצוינים במדריך זה. (ראה 'התקנת תנור המיקרוגל'.) | ✓ | | | ✓ | |
| יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקרבת המיקרוגל. | ✓ | ✓ | ✓ | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 10 2014-07-23 3:03:40

## אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל. (פונקציית מיקרוגל בלבד)

אי ציות להוראות הבטיחות הבאות, עלול לחשוף אותך לקרינת מיקרוגל מזיקה.

(א) בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה כלשהי את מנגנון הנעילה (תפסי הדלת), או להכניס חפץ או גוף זר כלשהו לפתחי נעילת הבטיחות.

(ב) אין להניח דבר בין דלת המכשיר לחלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. ודא שמשטחי הדלת והאטמים נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש במטלית לחה, ולאחר מכן במטלית רכה ויבשה.

(ג) במקרה של נזק לתנור המיקרוגל, אין להפעילו בשום מקרה, עד שייבדק ויאושר בידי טכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל. חשוב ביותר להקפיד שדלת המכשיר תיסגר בצורה הרמטית, ושלא ייגרם נזק:

(1) לדלת (כיפוף)

(2) לצירי הדלת (שבורים או רופפים)

(3) לאטמי הדלת ולמשטחי האטמים

(ד) יש למסור את המכשיר לבדיקה או תיקון אך ורק לטכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל.

חברת Samsung תגבה דמי תיקון בגין החלפת אביזרים או תיקון פגמים חיצוניים אם הנזק שנגרם ליחידה ו/או הנזק שנגרם לאביזר או אובדן האביזר נגרם על-ידי הצרכן. הפריטים הנכללים בתנאי זה הם:

(א) מקרים של פגיעה, שריטה או שבר של הדלת, הידית, הלוח החיצוני או לוח הבקרה.

(ב) מקרים של היעדר או שבר של המגש, הטבעת עם הגלגלים, התושבת או רשת המתכת.

- השתמש במכשיר זה רק למטרה שלשמה הוא נועד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות והוראות בטיחות חשובות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והמצבים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריותך להפעיל שיקול דעת, זהירות ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה והפעלה של מכשיר זה.
- מאחר שהוראות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים מעט מאלה המתוארים במדריך זה וייתכן שלא כל אותות האזהרה יהיו ישימים. בכל שאלה או בעיה, פנה אל מרכז השירות הקרוב או חפש סיוע ומידע באתר האינטרנט www.samsung.com.
- תנור המיקרוגל משמש לחימום מזון. הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריג או כרית בד ממולאת בזרעים, הדבר עלול לגרום לכוויות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא הולם או שגוי במכשיר.
- אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

# מדריך עיון מהיר

**אני רוצה לבשל מזון.**

| | |
|---|---|
| | 1. הנח את מוצר המזון בתוך המיקרוגל.<br>לחץ על הלחצן **START/+30s** (**הפעל/+30ש**').<br>**תוצאה:** כשהבישול יסתיים, המיקרוגל יצפצף וההודעה "End" (סיום) תהבהב 4 פעמים.<br>לאחר מכן, המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה. |

**אם תרצה להוסיף 30 שניות.**

| | |
|---|---|
| | לחץ פעם אחת או יותר על הלחצן **START/+30s** (**הפעל/+30ש**') עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף. |
| | על ידי סיבוב **החוגה**, תוכל להגדיר את הזמן כרצונך. |

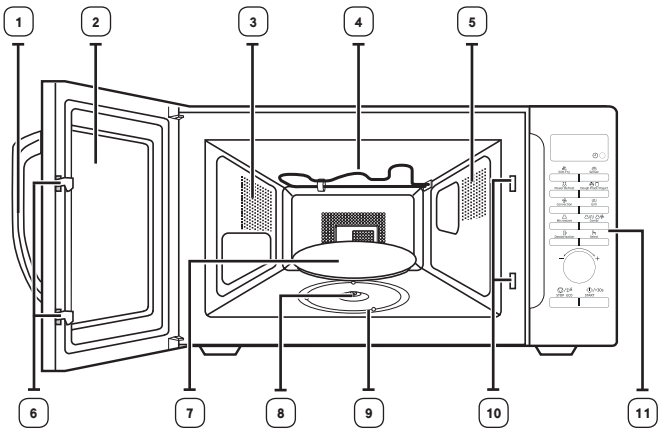




MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 11 2014-07-23 3:03:40

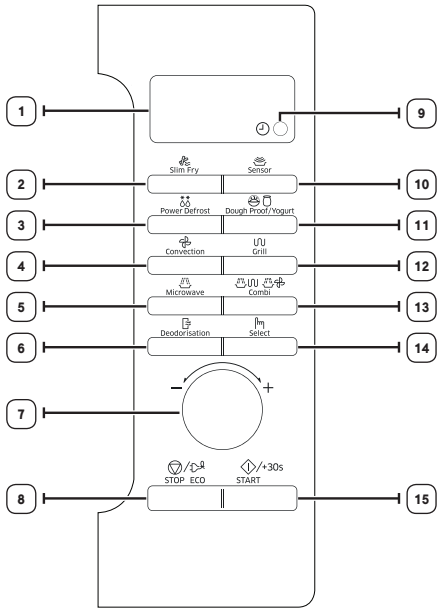
# מאפייני המיקרוגל

## המיקרוגל וחלקיו




1. ידית הדלת
2. דלת
3. פתחי אוורור
4. גוף חימום
5. תאורה פנימית
6. תפסי הדלת
7. צלחת מסתובבת
8. תושבת
9. טבעת עם גלגלים
10. פתחי נעילת בטיחות
11. לוח בקרה

## לוח בקרה



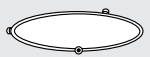

1. תצוגה
2. לחצן טיגון פריך
3. לחצן הפשרה מהירה
4. לחצן קונווקציה
5. לחצן מיקרוגל
6. לחצן הפגת ריחות
7. חוגה
8. לחצן עצור/חיסכון
9. לחצן כיוון שעון
10. לחצן חיישן
11. לחצן תפיחת בצק/יוגורט
12. לחצן גריל
13. לחצן שילוב
14. לחצן בחר
15. לחצן הפעל/+30ש'



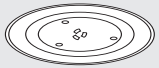
MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 12 2014-07-23 3:03:41

## אביזרים

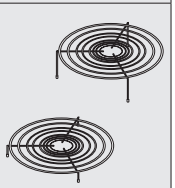
בהתאם לדגם שרכשת, יסופקו לך כמה אביזרים שבהם ניתן להשתמש במגוון דרכים.



1. **טבעת עם גלגלים**, שיש להניח במרכז המיקרוגל.
   **מטרה :** הטבעת עם הגלגלים תומכת בצלחת המסתובבת.



2. **צלחת מסתובבת**, שיש להניח על הטבעת עם הגלגלים כשהמרכז מולבש על התושבת.
   **מטרה :** הצלחת המסתובבת משמשת כמשטח הבישול העיקרי; ניתן להסירה בקלות לצורך ניקוי.



3. **רשת עליונה, רשת תחתונה**, יש להניח אותן על הצלחת המסתובבת.
   **מטרה :** ניתן להשתמש ברשתות המתכת לבישול שני תבשילים בו זמנית. ניתן להניח תבשיל קטן על הצלחת המסתובבת ותבשיל נוסף על-גבי הרשת.
   **ניתן להשתמש ברשתות המתכת במצבי גריל, קונווקציה ובישול משולב.**

4. **צלחת השחמה**, ראה עמוד 22.
   **מטרה :** צלחת ההשחמה משמשת להשחמה טובה יותר של מזון במצבי בישול משולב במיקרוגל או גריל.
   היא מסייעת לשמירה על פריכות הבצק של מאפים ופיצה.

# שימוש במיקרוגל

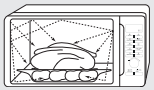
## כיצד פועל תנור המיקרוגל

גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בתדר גבוה; האנרגיה המשתחררת מאפשרת למזון להתבשל או להתחמם מבלי לשנות לא את צורתו ולא את צבעו.

באפשרותך להשתמש בתנור המיקרוגל לביצוע הפעולות הבאות:

- הפשרה
- חימום מחדש של מזון
- בישול

עיקרון פעולת הבישול.



1. גלי המיקרו הנפלטים מהמגנטרון מוחזרים על-ידי חלל התהודה ומתפזרים באופן אחיד כאשר המזון מסתובב על הצלחת המסתובבת.
   באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.
2. גלי המיקרו נקלטים במזון עד לעומק של כ-2.5 ס"מ (1 אינץ').
   לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שהחום מתפזר לכל חלקי המזון.
3. זמני הבישול משתנים בהתאם למיכל שבו משתמשים ולתכונות המזון:
   - כמות וצפיפות
   - תכולת מים
   - טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)

מאחר שהחלק המרכזי של המזון מתבשל הודות לפיזור החום, הבישול ממשיך אף לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל. יש לפעול בהתאם לזמני ההשהייה המצוינים במרשמים ובחוברת זו כדי להבטיח:

- בישול אחיד של המזון מהשוליים ועד למרכז.
- טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 13 2014-07-23 3:03:41

## בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל

ההליך הפשוט הבא מאפשר לך לבדוק שהמיקרוגל פועל כהלכה בכל עת.
במקרה של ספק, עיין בפרק "פתרון בעיות" בעמוד 36.

יש לחבר את המיקרוגל לשקע חשמל תקין בקיר. יש למקם כהלכה את הצלחת המסתובבת בתוך המכשיר.
אם משתמשים בדרגת עוצמה שונה מהמרבית (100 % - 900 ואט), נדרש זמן רב יותר להרתיח את המים.

פתח את ידית המיקרוגל על-ידי משיכת הידית בצד הימני של הדלת.
הנח כוס מים על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')** וקבע את משך הזמן ל-4 או 5 דקות, על-ידי לחיצה על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')** כמספר הפעמים הרצוי.

**תוצאה:** המכשיר מחמם את המים במשך 4 או 5 דקות.
על המים להגיע לנקודת רתיחה לאחר חימום זה.

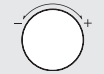
## קביעת משך הזמן

כאשר המכשיר מחובר לחשמל, השעה "88:88" ולאחר מכן "12:00" מוצגת אוטומטית.
כוון את השעה הנוכחית. ניתן להציג את השעה בתצורה של 24 או 12 שעות.
עליך לכוון את השעון:

- בעת התקנת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה
- לאחר הפסקת חשמל

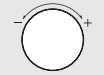
אל תשכח לכוון מחדש את השעון במעבר לשעון קיץ ולשעון חורף.

1. לחץ על הלחצן **Clock** (שעון).



2. סובב את **החוגה** כדי להגדיר את סוג תצוגת הזמן.
(12 שעות או 24 שעות)

3. לחץ על הלחצן **Select (בחר)** כדי להשלים את ההגדרה.



4. סובב את **החוגה** כדי להגדיר את השעה.




5. לחץ על הלחצן **Select (בחר)**.



6. סובב את **החוגה** כדי להגדיר את הדקות.




7. לאחר שתסיים לכוון את השעה, לחץ על הלחצן **Select (בחר)** כדי להפעיל את השעון.

**תוצאה:** השעה מוצגת כל זמן שלא משתמשים במכשיר המיקרוגל.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 14 2014-07-23 3:03:42

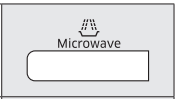
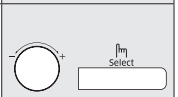
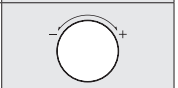
## בישול/חימום של מזון מוכן

סעיף זה מסביר כיצד לבשל או לחמם מזון מוכן.

בדוק תמיד את הגדרות תוכנית הבישול לפני השארת המכשיר ללא השגחה.

פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

לעולם אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק.

| | |
|---|---|
|  | **1.** לחץ על הלחצן **Microwave (מיקרוגל)**.<br>**תוצאה:** החיווי הבאים מוצגים:<br>(מצב מיקרוגל) |
|  | **2.** סובב את **החוגה** עד להצגת רמת העוצמה הנכונה.<br>לאחר מכן, לחץ על הלחצן **Select (בחר)** כדי לקבוע את רמת העוצמה.<br>• אם לא תקבע את רמת העוצמה תוך 5 שניות, המערכת תחזור באופן אוטומטי לשלב הגדרת משך הבישול. |
|  | **3.** קבע את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.<br>**תוצאה:** משך הבישול מוצג. |
| | **4.** לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**.<br>**תוצאה:** התאורה הפנימית נדלקת והצלחת מתחילה להסתובב. הבישול מתחיל, וכשהוא מסתיים.<br>• המיקרוגל מצפצף וההודעה "End" (סיום) מהבהבת 4 פעמים.<br>לאחר מכן, המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה. |

## דרגות עוצמה וזמנים משתנים

תכונת כיוון דרגת העוצמה מאפשרת לך להתאים את רמת האנרגיה המתפזרת וכך גם את הזמן הנדרש לבישול או לחימום המזון, בהתאם לסוג ולכמות. לבחירתך שש דרגות עוצמה.

| דרגת עוצמה | אחוז | הספק |
|---|---|---|
| גבוהה | % 100 | 900 ואט |
| בינונית-גבוהה | % 67 | 600 ואט |
| בינונית | % 50 | 450 ואט |
| בינונית-נמוכה | % 33 | 300 ואט |
| הפשרה | % 20 | 180 ואט |
| נמוכה | % 11 | 100 ואט |

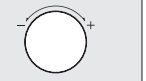
זמני הבישול המופיעים במרשמים ובחוברת זו תואמים לדרגת העוצמה הספציפית המצוינת.

| אם תבחר באפשרות... | משך הבישול חייב... |
|---|---|
| דרגת עוצמה גבוהה יותר | להתקצר |
| דרגת עוצמה נמוכה יותר | להתארך |

## קביעת משך הבישול

ניתן להאריך את משך הבישול על-ידי לחיצה על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')** פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.

- ניתן לפתוח את הדלת בכל עת כדי לבדוק את התקדמות הבישול
- הגדל את משך הבישול שנותר

| | |
|---|---|
| | כדי להאריך את זמן הבישול של המזון בעת הבישול, לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')** פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.<br>• לדוגמה: להוספת שלוש דקות, לחץ 6 פעמים על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**. |
|  | ניתן פשוט לסובב את **החוגה** כדי לשנות את משך הבישול.<br>• להארכת משך הבישול, סובב את החוגה ימינה.<br>לקיצור משך הבישול, סובב שמאלה. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 15 2014-07-23 3:03:42

## עצירת הבישול

ניתן לעצור את הבישול בכל עת כדי:

- לבדוק את המזון
- להפוך את המזון או לערבב אותו
- להשאיר אותו לשהות במיקרוגל

| לעצירת הבישול... | עליך... |
|---|---|
| זמנית | זמנית: פתח את הדלת או לחץ על הלחצן **STOP/ECO (עצור/חיסכון)** פעם אחת.<br>**תוצאה:** הבישול נעצר אוטומטית.<br>לחידוש פעולת הבישול, סגור שוב את הדלת ולחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**. |
| סופית | סופית : לחץ על הלחצן **STOP/ECO (עצור/חיסכון)** פעם אחת.<br>**תוצאה:** הבישול נעצר אוטומטית.<br>אם ברצונך לבטל את הגדרות התוכנית, לחץ שוב על הלחצן **STOP/ECO (עצור/חיסכון)**. |

## הגדרת מצב חיסכון באנרגיה

למיקרוגל יש מצב חיסכון באנרגיה.

- לחץ על הלחצן **STOP/ECO (עצור/חיסכון)**.
  **תוצאה:** התצוגה נכבית.
- לביטול מצב חיסכון באנרגיה, פתח את הדלת או לחץ על הלחצן **STOP/ECO (עצור/חיסכון)** והתצוגה תציג את השעה הנוכחית. המיקרוגל מוכן לשימוש.

**פונקציה לחיסכון אוטומטי באנרגיה**

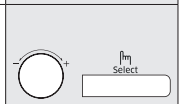
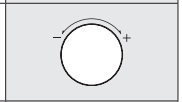
אם לא תבחר פונקציה כלשהי כאשר המכשיר נמצא במהלך הגדרה או הפעלה עם מצב עצירה זמנית, הפונקציה תבוטל ו-Clock (שעון) יוצג לאחר 25 דקות.
נורת המיקרוגל תכבה לאחר 5 דקות במצב דלת פתוחה.

## שימוש בתכונות בישול בסגנון טיגון פריך

12 תכונות של טיגון פריך כוללות/מספקות אפשרויות לזמני בישול מתוכננים מראש.
אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.
באפשרותך להתאים את קטגוריות טיגון פריך על-ידי סיבוב **החוגה**.

ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

השתמש תמיד בכלי בישול בטוחים לשימוש במיקרוגל ובתנור.
כלי זכוכית או חרסינה וקרמיקה אידיאליים למטרה זו שכן הם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור אל המזון בצורה אחידה. אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.

| | |
|---|---|
| | **1.** לחץ על הלחצן **Slim Fry (טיגון פריך)**. |
|  | **2.** בחר את קטגוריית המזון על-ידי סיבוב **החוגה** ולחץ על הלחצן **Select (בחר)**.<br>1) תפוחי אדמה/ירקות<br>2) פירות ים<br>3) עוף |
| | **3.** בחר את סוג המזון על-ידי סיבוב **החוגה**.<br>עיין בטבלה בעמוד הבא לתיאור של ההגדרות המתוכנתות מראש השונות.<br>לאחר מכן, לחץ על הלחצן **Select (בחר)** כדי לבחור את סוג המזון. |
|  | **4.** בחר את גודל המנה על-ידי סיבוב **החוגה**. |
| | **5.** לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**. |

הטבלה הבאה מציגה את 12 התוכניות האוטומטיות של התכונה **טיגון פריך** המיועדות לטיגון.
הטבלה כוללת כמויות והנחיות מתאימות.
תוכניות אלה מאפשרות להשתמש בכמות מועטה יותר של שמן בהשוואה לטיגון עם מכשירים לטיגון עמוק, והמאכלים המתקבלים טעימים. התוכניות פועלות באמצעות שילוב של הסעת חום (קונווקציה), חימום עליון וגלי מיקרו.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 16 2014-07-23 3:03:43

### 1. תפוחי אדמה/ירקות

| קוד/מזון | גודל מנה | הוראות |
|---|---|---|
| 1-1<br>צ'יפס קפוא | 300 - 350 ג'<br>450 - 500 ג' | פזר את הצ'יפס הקפוא באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה. הפוך לאחר הישמע הצפצוף.<br>לחץ על הלחצן הפעלה כדי להמשיך.<br>(המיקרוגל ימשיך לפעול אם לא תימשך אם לא תהפוך את הצ'יפס).<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| 1-2<br>קציצות תפוחי אדמה קפואות | 200 - 250 ג'<br>300 - 350 ג' | סדר קציצות תפוחי אדמה קפואות באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה.<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| 1-3<br>צ'יפס ביתי | 300 - 350 ג'<br>450 - 500 ג' | השתמש בתפוחי אדמה מסוג קשה עד בינוני ושטוף אותם.<br>קלף את תפוחי האדמה וחתוך למקלות בעובי של 10 x 10 מ"מ.<br>השרה במים קרים (ל-30 דקות).<br>ייבש אותן בעזרת מגבת, שקול אותן ולאחר מכן מרח עליהן שמן זית בכמות של 5 גר'.<br>סדר את הטוגנים הביתיים באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה.<br>הפוך לאחר הישמע הצפצוף. לחץ על הלחצן הפעלה כדי להמשיך.<br>(המיקרוגל ימשיך לפעול אם לא תימשך אם לא תהפוך את הצ'יפס).<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| 1-4<br>טריזי תפוח אדמה | 200 - 250 ג'<br>300 - 350 ג'<br>400 - 450 ג' | שטוף תפוחי אדמה בגודל רגיל וחתוך אותם לטריזים. מרח בשמן זית ותבלינים. סדר אותם כשהצד החתוך מונח על-גבי תבנית ההשחמה.<br>הנח את הצלחת על הרשת העליונה. הנח למזון לעמוד 1 - 3 דקות. |
| 1-5<br>טבעות בצל קפואות | 100 - 150 ג'<br>200 - 250 ג' | סדר את טבעות הבצל הקפואות או טבעות הדיונון הקפואות המצופות בפירורי הלחם באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה.<br>הנח את התבנית על הרשת התחתונה. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| 1-6<br>פרוסות קישואים | 100 - 150 ג'<br>200 - 250 ג' | שטוף את הקישואים וחתוך אותם. מרח על הפרוסות שמן זית בכמות של 5 גר' והוסף תבלינים. הנח את הפרוסות באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה ומקם את התבנית על הרשת העליונה.<br>הפוך לאחר הישמע הצפצוף. לחץ על הלחצן הפעלה כדי להמשיך.<br>(המיקרוגל ימשיך לפעול אם לא תימשך אם לא תהפוך את הצ'יפס).<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |

### 2. פירות ים

| קוד/מזון | גודל מנה | הוראות |
|---|---|---|
| 2-1<br>שרימפס קפוא | 200 - 250 ג'<br>300 - 350 ג' | סדר את הסרטנים הקפואים המצופים בפירורי הלחם באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה.<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| 2-2<br>נתחי דג | 200 - 250 ג'<br>300 - 350 ג' | סדר את נתחי הדג המצופים בפירורי הלחם באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה.<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| 2-3<br>דיונון מטוגן | 100 - 150 ג'<br>200 - 250 ג' | סדר את טבעות הדיונון המצופות בפירורי הלחם באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה.<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |

### 3. עוף

| קוד/מזון | גודל מנה | הוראות |
|---|---|---|
| 3-1<br>נגיסי עוף קפואים | 200 - 250 ג'<br>300 - 350 ג' | סדר את נגיסי העוף הקפואים באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה.<br>הפוך לאחר הישמע הצפצוף. לחץ על הלחצן הפעלה כדי להמשיך.<br>(המיקרוגל ימשיך לפעול אם לא תימשך אם לא תהפוך את הצ'יפס).<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| 3-2<br>כרעי עוף | 200 - 250 ג'<br>300 - 350 ג'<br>400 - 450 ג' | שקול את שוקי העוף ומרח עליהם שמן ותבלינים.<br>סדר אותן באופן שווה על הרשת העליונה.<br>הפוך את השוקיים לאחר הישמע הצפצוף, ופעולת המיקרוגל תיעצר.<br>לחץ על הלחצן הפעלה כדי להמשיך.<br>הנח למזון לעמוד 1 - 3 דקות. |
| 3-3<br>כנפי עוף | 200 - 250 ג'<br>300 - 350 ג' | שקול את כנפי העוף ומרח עליהם שמן ותבלינים.<br>סדר אותן באופן שווה על הרשת העליונה.<br>הפוך את השוקיים לאחר הישמע הצפצוף, ופעולת המיקרוגל תיעצר.<br>לחץ על הלחצן הפעלה כדי להמשיך.<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |



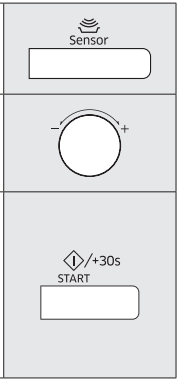
MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 17 2014-07-23 3:03:43

## שימוש בתכונות הבישול בעזרת חיישן

8 תכונות בישול בעזרת חיישן כוללות/מספקות אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש.
אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.
באפשרותך להתאים את קטגוריות הבישול בעזרת חיישן על-ידי סיבוב **החוגה**.

ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.




1. לחץ על הלחצן **Sensor (חיישן)**.
2. בחר את סוג המזון המבושל על-ידי סיבוב **החוגה**.
   עיין בטבלה המופיעה בעמוד הבא לקבלת תיאור ההגדרות המתוכנתות השונות.
3. לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**.

**תוצאה:**
1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

אם הטמפרטורה הפנימית עולה על 60 °C, מאוורר הקירור יפעל למשך 3 דקות.
לא ניתן להשתמש בלחצן **בישול בעזרת חיישן** באופן זמני עד שהמיקרוגל מתקרר לטמפרטורה הרצויה עבור המצב הבטוח של החיישן.

הטבלה הבאה מציגה 8 תוכניות של **בישול בעזרת חיישן**. הטבלה כוללת המלצות לטווח משקל לכל פריט, זמני השהייה לאחר בישול והנחיות מתאימות. בתחילת התוכנית התצוגה מציגה את משך החיישן.
בתום משך זמן זה, משך הבישול ורמת העוצמה מחושבים אוטומטית, והתצוגה מציגה את הזמן הנותר לבישול.
לנוחיותך, תהליך הבישול נשלט על-ידי מערכת החיישנים.

השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

| קוד/מזון | גודל מנה | הוראות |
|---|---|---|
| **1**<br>**משקאות** | 150 - 250 ג' | שפוך את הנוזל (בטמפרטורת החדר) לכוס או ספל חרסינה.<br>חמם לא מכוסה. הנח במרכז הצלחת המסתובבת.<br>השאר אותם לעמוד בתנור. ערבב את המשקאות לפני ואחרי זמן ההשהייה.<br>הוצא את הכוס בזהירות החוצה (עיין בהוראות הבטיחות עבור נוזלים).<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| **2**<br>**פרחי ברוקולי** | 200 - 500 ג' | שטוף ונקה את הירקות הטריים, כגון ברוקולי, והפרד אותו לפרחים.<br>הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה.<br>הוסף 30 - 45 מ"ל (2 - 3 כפיות) מים.<br>הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת.<br>חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. תוכנית זו מתאימה לברוקולי, וכן לפרוסות קישואים, לחצילים, לדלעת או לפלפל.<br>הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| **3**<br>**פרוסות גזר** | 200 - 500 ג' | שטוף ונקה ירקות טריים, כגון גזר, וחתוך אותם לפרוסות עגולות בגודל אחיד. הכנס אותם לקערת זכוכית עם מכסה.<br>הוסף 30 - 45 מ"ל (2 - 3 כפיות) מים.<br>הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה.<br>ערבב בסיום הבישול. תוכניות זו מתאימה לגזרים פרוסים, וכן לפרחי כרובית או לקולרבי. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| **4**<br>**פרחי כרובית** | 200 - 500 ג' | שטוף ונקה את הירקות הטריים, כגון פרחי כרובית, והפרד לפרחים.<br>הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה.<br>הוסף 30 - 45 מ"ל (2 - 3 כפיות) מים. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול.<br>תוכנית זו מתאימה לברוקולי, וכן לפרוסות קישואים, לחצילים, לדלעת או לפלפל. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| **5**<br>**תפוחי אדמה אפויים בקליפה** | 200 - 800 ג' | שטוף ונקה את תפוחי האדמה, כל אחד במשקל 200 גרם.<br>מרח שמן זית ונקב את הקליפה בסכין. סדר אותם במעגל על הרשת התחתונה. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. |
| **6**<br>**הרתחת פסטה** | 100 - 300 ג' | השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל.<br>הוסף מים רותחים בכמות גדולה פי 4 וקורט מלח, וערבב היטב. חמם ללא מכסה. ערבב את הפסטה לפני זמן ההשהייה וסנן היטב לאחר מכן. הנח למזון לעמוד 1 - 3 דקות. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 18 2014-07-23 3:03:44

| קוד/מזון | גודל מנה | הוראות |
|---|---|---|
| **7**<br>**מיני-רביולי** | 200 - 400 ג' | הכנס את הרביולי לצלחת קרמיקה עמוקה.<br>הנח את הצלחת במרכז הצלחת המסתובבת.<br>כסה במכסה פלסטיק. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. |
| **8**<br>**חלקי עוף** | 200 - 500 ג' | מרח על חלקי העוף המצוננים שמן ותבלינים. הנח אותם על הרשת התחתונה כשהעור מופנה כלפי מטה. הפוך כשהמכשיר מצפצף.<br>לחץ על הלחצן הפעל להמשך התהליך. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. |

## הוראות בישול באמצעות החיישן האוטומטי

החיישן האוטומטי מאפשר לך לבשל את המזון באופן אוטומטי על-ידי זיהוי כמות הגזים שיוצר המזון במהלך הבישול.

- גזים מסוגים שונים נוצרים במהלך בישול המזון.
  החיישן האוטומטי קובע את משך הבישול ודרגת העוצמה המתאימים על-ידי זיהוי גזים אלה הנוצרים במזון, ומבטל את הצורך בהגדרת זמני בישול ודרגות עוצמה מראש.
- כאשר משתמשים בבישול בעזרת חיישן ומכסים מיכל במכסה או בניילון נצמד, החיישן האוטומטי יזהה את הגזים שנוצרים לאחר שהמיכל הפך רווי באדים.
- זמן קצר לפני שהבישול מסתיים, מתחילה ספירה לאחור של זמן הבישול שנותר. זהו זמן מתאים לסובב או לערבב את המזון לקבלת בישול אחיד, אם יש בכך צורך.
- לפני בישול מזון באמצעות החיישן האוטומטי, ניתן לתבל את המזון בעשבי תיבול, תבלינים או רטבים להשחמה. עם זאת יש להיזהר - מלח או סוכר עלולים לגרום לנקודות שריפה על המזון, ולכן יש להוסיף מרכיבים אלו רק בסיום הבישול.

## כלי בישול ומכסה לבישול בעזרת חיישן

- לקבלת תוצאות בישול משביעות רצון בעזרת פונקציה זו, פעל בהתאם להוראות לבחירת מיכלים ומכסים מתאימים בעזרת הטבלה במדריך זה.
- השתמש תמיד במיכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל וכסה אותם במכסים המיועדים להם או בניילון נצמד. בעת שימוש בניילון נצמד, קפל פינה אחת כדי לאפשר בריחה מתונה של אדים.
- כסה תמיד במכסה המיועד לכלי שבו אתה משתמש. אם לכלי אין מכסה ייעודי, השתמש בניילון נצמד.
- מלא מיכלים לפחות עד מחציתם.
- יש לערבב או לסובב מזונות הדורשים ערבוב או סיבוב לקראת סיום תוכנית 'בישול בעזרת חיישן', לאחר שהופיעה על-גבי התצוגה ספירה לאחור של זמן הבישול הנותר.

## חשוב

- לאחר התקנת המיקרוגל וחיבורו לשקע חשמלי, אין לנתק את הכבל החשמלי. לחיישן הגז נדרש פרק זמן מסוים להפוך לייציב כדי שניתן יהיה לקבל תוצאות בישול משביעות רצון.
- לא מומלץ להשתמש בבישול באמצעות תכונת החיישן האוטומטי בעת פעולת בישול ממושכת, כלומר בישול המתבצע מיד לאחר שבישול קודם הסתיים.
- התקן את המיקרוגל במיקום מאוורר היטב לקבלת זרימת אוויר וקירור הולמים וכדי להבטיח שהחיישן יפעל באופן מדויק.
- למניעת פגיעה באיכות התוצאות, אל תשתמש בחיישן האוטומטי כאשר טמפרטורת הסביבה גבוהה מדי או נמוכה מדי.
- אל תשתמש בחומר ניקוי נדיף לניקוי המיקרוגל. גזים הנפלטים מחומר זה, עלולים להשפיע על פעולת החיישן.
- הימנע מהנחת המיקרוגל בקרבת מכשירים הפולטים גז או לחות גבוהה, הדבר עלול להפריע לפעולה התקינה של החיישן האוטומטי.
- שמור תמיד על ניקיון החלל הפנימי של המיקרוגל. נגב את כל הנוזלים שנתזו בעזרת מטלית לחה. מיקרוגל זהנועד לשימוש ביתי בלבד.

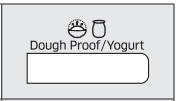
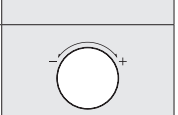
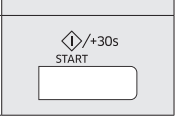


MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 19 2014-07-23 3:03:44

## שימוש בתכונות תפיחת הבצק/יוגורט

5 תכונות **תפיחת בצק/יוגורט** כוללות/מספקות אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש.
אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.
ניתן לשנות את קטגוריית תפיחת הבצק/יוגורט על-ידי סיבוב **החוגה** לאחר לחיצה על הלחצן **Dough Proof/Yogurt (תפיחת בצק/יוגורט)**.

ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

| | |
|---|---|
|  | **1.** לחץ על הלחצן **Dough Proof/Yogurt (תפיחת בצק/יוגורט)**. |
| | **2.** בחר תפיחת בצק או יוגורט על-ידי סיבוב **החוגה** ולחץ על הלחצן **Select (בחר)**.<br>1) תפיחת בצק<br>2) יוגורט |
|  | **3.** בחר את סוג המזון המבושל על-ידי סיבוב **החוגה**.<br>עליך לבחור את המספר הרצוי לבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.<br>עיין בטבלה בעמוד הבא לתיאור של ההגדרות המתוכנתות מראש השונות. |
|  | **4.** לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**. |

הצלחת המסתובבת מושבתת בזמן בישול יוגורט.

הטבלה הבאה מתארת את אופן השימוש בתוכנית האוטומטית להתפחת בצק שמרים או להכנת יוגורט ביתי.

### 1. תפיחת בצק

| קוד/מזון | גודל מנה | הוראות |
|---|---|---|
| **1-1 בצק לפיצה** | 300 - 500 ג' | הנח את הבצק בקערה בגודל מתאים ומקם את הקערה על-גבי הרשת התחתונה. כסה בנייר אלומיניום. |
| **1-2 בצק לעוגה** | 500 - 800 ג' | הנח את הבצק בקערה בגודל מתאים ומקם את הקערה על-גבי הרשת התחתונה. כסה בנייר אלומיניום. |
| **1-3 בצק ללחם** | 600 - 900 ג' | הנח את הבצק בקערה בגודל מתאים ומקם את הקערה על-גבי הרשת התחתונה. כסה בנייר אלומיניום. |

### 2. יוגורט

| קוד/מזון | גודל מנה | הוראות |
|---|---|---|
| **2-1 כוסות קטנות** | 500 ג' | מזוג יוגורט טבעי בכמות של 150 גרם לתוך 5 ספלי חרסינה או צנצנות זכוכית קטנות באופן שווה (כל אחד 30 גרם).<br>הוסף 100 מ"ל של חלב לכל ספל.<br>השתמש בחלב עמיד (בטמפרטורת החדר; 3.5 % שומן).<br>כסה כל אחד מהספלים בניילון נצמד וסדר אותם במעגל על הצלחת המסתובבת. בסיום, הנח במקרר ל-6 שעות.<br>בנסיון הראשון מומלץ להשתמש בערכת בקטריות מיובשות ליוגורט. |
| **2-2 קערה גדולה** | 500 ג' | ערבב יוגורט טבעי בכמות של 150 גרם עם חלב עמיד בכמות של 500 מ"ל (בטמפרטורת החדר; 3.5 % שומן).<br>מזוג באופן אחיד לקערת זכוכית גדולה. כסה את הקערה בניילון נצמד והנח אותה על הצלחת המסתובבת. בסיום, הנח במקרר ל-6 שעות.<br>בנסיון הראשון מומלץ להשתמש בערכת בקטריות מיובשות ליוגורט. |



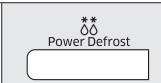
MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 20 2014-07-23 3:03:44

## שימוש בתכונות 'הפשרה מהירה'

תכונת **הפשרה מהירה** מאפשרת לך להפשיר בשר, עוף, דגים, לחם, עוגות ופירות.
זמן ההפשרה ודרגת העוצמה מוגדרים באופן אוטומטי. עליך רק לבחור את התוכנית ואת המשקל.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

פתח את הדלת. הנח את המזון הקפוא על כלי חרסינה או קרמיקה במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

| | |
|---|---|
|  | **1.** לחץ על הלחצן **Power Defrost (הפשרה מהירה)**. |
| | **2.** בחר את סוג המזון המבושל על-ידי סיבוב **החוגה**.<br>עיין בטבלה המופיעה בעמוד הבא לקבלת תיאור ההגדרות המתוכנתות השונות.<br>לאחר מכן לחץ על הלחצן **Select (בחר)** כדי להחיל את סוג המזון. |
| | **3.** בחר את גודל המנה על-ידי סיבוב **החוגה**. |
| | **4.** לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**.<br>**תוצאה:**<br>• ההפשרה מתחילה.<br>• המיקרוגל משמיע צפצוף במהלך תוכנית ההפשרה כדי להזכיר לך להפוך את המזון. |
| | **5.** לחץ שוב על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')** כדי להמשיך בהפשרה.<br>**תוצאה:** כשהבישול יסתיים, המיקרוגל יצפצף וההודעה "End" (סיום) תהבהב 4 פעמים.<br>לאחר מכן, המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה. |

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות השונות של **הפשרה מהירה**, כמויות והנחיות מתאימות. הסר את כל חומרי האריזה לפני ההפשרה.
הנח בשר, עוף ודגים על צלחת זכוכית או חרסינה שטוחה, סדר לחם, עוגות ופירות על מגבת נייר.

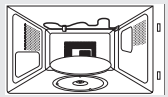
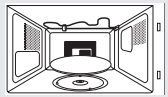
| קוד/מזון | גודל מנה | הוראות |
|---|---|---|
| **1**<br>**בשר** | 200 - 1500 גרם | עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום.<br>הפוך את הבשר לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף.<br>התוכנית מתאימה לבקר, טלה, בשר לבן, סטייקים, צלעות ובשר טחון.<br>הנח למזון לעמוד 20 - 90 דקות. |
| **2**<br>**עוף** | 200 - 1500 גרם | עטוף את קצוות הרגליים והכנפיים ברדיד אלומיניום.<br>הפוך את העוף לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף.<br>התוכנית מתאימה לעוף שלם וכן לחלקי עוף.<br>הנח למזון לעמוד 20 - 90 דקות. |
| **3**<br>**דגים** | 200 - 1500 גרם | עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום.<br>הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף.<br>התוכנית מתאימה לדג שלם וכן לנתחי פילה דג.<br>הנח למזון לעמוד 20 - 80 דקות. |
| **4**<br>**לחם/עוגות** | 125 - 1000 ג' | הנח לחם בצורה אופקית על פיסת מגבת נייר והפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפצף.<br>הנח עוגה על צלחת חרסינה או קרמיקה ובמידת האפשר, הפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפצף. (המיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פתיחת הדלת.)<br>תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הלחם, פרוס או שלם, וכן ללחמניות ובגטים.<br>סדר את הלחמניות במעגל. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי עוגות השמרים, ביסקוויטים, עוגות גבינה ובצק עלים.<br>היא אינה מתאימה לבצק פריך, לעוגת פירות וקרם או לעוגות עם ציפוי שוקולד.<br>הנח למזון לעמוד כ-10 - 60 דקות. |
| **5**<br>**פירות** | 100 - 600 גרם | פזר את הפירות בצורה שווה בצלחת זכוכית שטוחה.<br>תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הפירות. הנח למזון לעמוד 5 - 20 דקות. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 21 2014-07-23 3:03:45

## שימוש בצלחת ההשחמה

צלחת השחמה זו מאפשרת לך להשחים לא רק את צדו העליון של המזון בעזרת הגריל, אלא גם את צדו התחתון, שיקבל פריכות וצבע שחום כתוצאה מהטמפרטורה הגבוהה של צלחת ההשחמה. תוכל למצוא בטבלה כמה מאכלים שניתן להכין בצלחת ההשחמה (עיין בעמוד הבא). ניתן להשתמש בצלחת ההשחמה גם לבייקון, ביצים, נקניקיות וכדומה.

| | |
|---|---|
|  | **1.** הנח את צלחת ההשחמה ישירות על הצלחת המסתובבת וחמם אותה מראש בתוכנית שילוב המיקרוגל והגריל הגבוהה ביותר [600 ואט + גריל] היעזר בזמנים ובהוראות המפורטים בטבלה. |
|  | **2.** הזלף על הצלחת שמן אם אתה מבשל מזון כגון בייקון וביצים, כדי להשחים יפה את המזון. |
| | **3.** הנח את המזון על צלחת ההשחמה. |
| | **4.** הנח את צלחת ההשחמה על רשת המתכת (או על הצלחת המסתובבת) בתנור המיקרוגל. |
| | **5.** בחר את זמן הבישול ואת דרגת העוצמה המתאימים.<br>(עיין בטבלה המופיעה בצד) |

הקפד להשתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את צלחת ההשחמה, שכן היא מתחממת מאוד.

שים לב שצלחת ההשחמה כוללת שכבת טפלון שאינה עמידה בפני שריטות.
אין להשתמש בחפצים חדים כגון סכין כדי לחתוך מזון שמונח על צלחת ההשחמה.

אל תניח על צלחת ההשחמה חפצים שאינם חסיני חום.

בשום מקרה אין להניח את צלחת ההשחמה במיקרוגל ללא הצלחת המסתובבת.

נקה את צלחת ההשחמה במים חמים ובסבון ולאחר מכן שטוף במים נקיים.

אין להשתמש במברשת קרצוף או בספוג קשיח, שכן אלה עלולים לגרום נזק לשכבה העליונה.

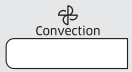
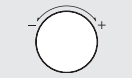
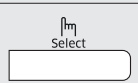
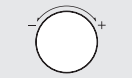
שים לב שצלחת ההשחמה אינה מתאימה לניקוי במדיח כלים.

## פיזור אוויר

מצב קונווקציה מאפשר לך לבשל מזון בדרך זהה לזו של תנור מסורתי. לא נעשה שימוש במצב מיקרוגל.
ניתן לכוון את הטמפרטורה לפי הצורך בטווח של 40 °C עד 200 °C. משך הבישול המרבי הוא 60 דקות.

- אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
- תוכל לקבל בישול והשחמה משופרים אם תשתמש ברשת התחתונה.

ודא שגוף החימום ממוקם בצורה אופקית.
פתח את הדלת והנח את הכלי על הרשת התחתונה הממוקמת על הצלחת המסתובבת.

| | |
|---|---|
|  | **1.** לחץ על הלחצן **Convection (קונווקציה)**.<br>**תוצאה:** החיוויים הבאים מוצגים:<br>(מצב קונווקציה)<br>180 °C (טמפרטורה) |
|  | **2.** קבע את הטמפרטורה על-ידי סיבוב **החוגה**.<br>(טמפרטורה: 40 °C - 200 במרווחים של 10 °C)<br>• אם לא תקבע את הטמפרטורה תוך 5 שניות, המערכת תחזור באופן אוטומטי לשלב הגדרת משך הבישול. |
|  | **3.** לחץ על הלחצן **Select (בחר)**. |
|  | **4.** קבע את הטמפרטורה על-ידי סיבוב **החוגה**.<br>(אם ברצונך לחמם מראש את המיקרוגל, בחר: "0 : ")' |
| | **5.** לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**.<br>**תוצאה:** הבישול מתחיל:<br>• כשהבישול יסתיים, המיקרוגל יצפצף וההודעה "End" (סיום) תהבהב 4 פעמים.<br>לאחר מכן, המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה. |

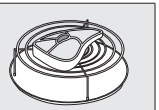


MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 22 2014-07-23 3:03:46

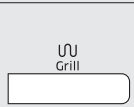
## גריל

גריל מאפשר לך לחמם ולהשחים מזון במהירות, ללא שימוש בגלי מיקרו.

- אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
- תוכל לקבל בישול והשחמה משופרים אם תשתמש ברשת העליונה.



1. פתח את הדלת והנח את המזון על הרשת.

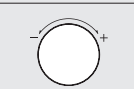



2. לחץ על הלחצן **Grill (גריל)**.

   **תוצאה:** החיוויים הבאים מוצגים:

   (מצב גריל)

   - לא ניתן לקבוע את טמפרטורת הגריל.



3. קבע את זמן הצלייה על-ידי סיבוב **החוגה**.
   - זמן הצלייה המרבי הוא 60 דקות.

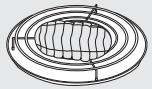
4. לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**.

   **תוצאה:** הצלייה מתחילה.

   - כשהבישול יסתיים, המיקרוגל יצפצף וההודעה "End" (סיום) תהבהב 4 פעמים.

   לאחר מכן, המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

## בחירת האביזרים



בישול מסורתי בקונווקציה מחייב כלים מתאימים. עלי להשתמש רק בכלים שמתאימים לשימוש בתנור רגיל.

כלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל אינם מתאימים בדרך כלל לבישול בקונווקציה; אין להשתמש במיכלים וצלחות פלסטיק, כוסות נייר, מגבות נייר וכדומה.

אם ברצונך לבחור במצב בישול משולב (מיקרוגל וגריל או קונווקציה), השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל וגם בתנור.

לפרטים נוספים על אביזרים וכלי בישול מתאימים, עיין בסעיף 'מדריך לכלים מתאימים' בעמוד 26.

## שילוב גלי מיקרו וגריל

תוכל לשלב בין בישול במיקרוגל לצלייה בגריל, לבישול מהיר והשחמה בו-זמנית.

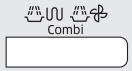
השתמש תמיד בכלי בישול בטוחים לשימוש במיקרוגל ובתנור. כלי זכוכית או חרסינה וקרמיקה אידיאליים למטרה זו שכן הם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור אל המזון בצורה אחידה.

אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.

ניתן לשפר את הבישול והגריל באמצעות שימוש ברשת העליונה.

פתח את הדלת. הנח את המזון על הרשת המתאימה לסוג המזון שאתה עומד לבשל.

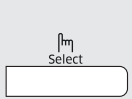
הנח את הרשת על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.




1. לחץ על הלחצן **Combi (שילוב)**.

   **תוצאה:** החיוויים הבאים מוצגים:

   1 - Cb (מיקרוגל + גריל)

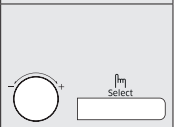



2. העבר למצב Cb-1 בתצוגה ולאחר מכן לחץ על הלחצן **Select (בחר)**.

   **תוצאה:** החיוויים הבאים מוצגים:

   (מצב שילוב מיקרוגל וגריל)

   600 ואט (הספק יציאה)




3. בחר את רמת העוצמה המתאימה על-ידי סיבוב **החוגה** עד להצגת הספק היציאה המתאים (600, 450, 300 ואט). לאחר מכן לחץ על הלחצן **Select (בחר)** כדי להחיל את רמת העוצמה.
   - לא ניתן לקבוע את טמפרטורת הגריל.
   - אם לא תקבע את הטמפרטורה תוך 5 שניות, המערכת תחזור באופן אוטומטי לשלב הגדרת משך הבישול.

4. קבע את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.
   - משך הבישול המרבי הוא 60 דקות.

5. לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**.

   **תוצאה:**

   - הבישול המשולב מתחיל.
   - כשהבישול יסתיים, המיקרוגל יצפצף וההודעה "End" (סיום) תהבהב 4 פעמים.

   לאחר מכן, המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 23 2014-07-23 3:03:47

## שילוב גלי מיקרו וקונווקציה

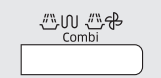
בישול משולב משתמש הן באנרגיית מיקרוגל ובחימום קונווקציה.
לא נדרש חימום מראש שכן אנרגיית המיקרוגל זמינה מיידית.
ניתן לבשל סוגי מזון רבים במצב משולב, במיוחד:

- עוף ובשרים צלויים
- פשטידות ועוגות
- תבשילי ביצים וגבינות

השתמש תמיד בכלי בישול בטוחים לשימוש במיקרוגל ובתנור. כלי זכוכית או חרסינה וקרמיקה אידיאליים למטרה זו שכן הם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור אל המזון בצורה אחידה.

אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
תוכל ליהנות משיפור בבישול ובהשחמה אם תשתמש ברשת התחתונה.

פתח את הדלת. הנח את המזון על הצלחת המסתובבת או על הרשת התחתונה שאותה יש להניח לאחר מכן על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת. יש למקם את גוף החימום בצורה אופקית.

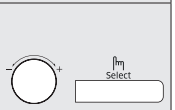



1. לחץ על הלחצן **Combi (שילוב)**.

**תוצאה:** החיווירם הבאים מוצגים:

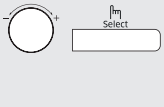
Cb - 1 (מיקרוגל + גריל)

2. העבר את התצוגה למצב Cb-2 (מיקרוגל + קונווקציה) על-ידי סיבוב **החוגה** ולאחר מכן לחץ על הלחצן **Select (בחר)**.




3. בחר את רמת העוצמה המתאימה על-ידי סיבוב **החוגה** עד להצגת הספק היציאה המתאים (600, 450, 300, 180, 100 ואט).
לאחר מכן לחץ על הלחצן **Select (בחר)** כדי להחיל את רמת העוצמה.

- אם לא תקבע את רמת העוצמה תוך 5 שניות, המערכת תחזור באופן אוטומטי לשלב הגדרת משך הבישול. (ברירת מחדל: 180 °C)




4. בחר את הטמפרטורה על-ידי סיבוב **החוגה** (טמפרטורה: 200 - 40 °C).
לאחר מכן לחץ על הלחצן **Select (בחר)** כדי להחיל את הטמפרטורה.

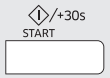
- אם לא תקבע את הטמפרטורה תוך 5 שניות, המערכת תחזור באופן אוטומטי לשלב הגדרת משך הבישול.

**תוצאה:** החיווירם הבאים מוצגים:

(מצב שילוב מיקרוגל וקונווקציה)
600 ואט (הספק יציאה)
180 °C (טמפרטורה)

5. קבע את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.

- משך הבישול המרבי הוא 60 דקות.




6. לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')**.

**תוצאה:**

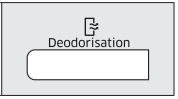
- הבישול המשולב מתחיל.
- המיקרוגל מתחמם לטמפרטורה הרצויה ולאחר מכן הבישול במיקרוגל ממשיך עד שמשך הבישול מסתיים.
- כשהבישול יסתיים, המיקרוגל יצפצף וההודעה "End" (סיום) תהבהב 4 פעמים.
לאחר מכן, המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 24 2014-07-23 3:03:47

## שימוש בתכונות הפגת הריחות

השתמש בתכונה זו לאחר בישול אוכל ריחני או כאשר יש עשן רב בחלל הפנימי של המיקרוגל.
נקה תחילה את החלל הפנימי של המיקרוגל.




לחץ על הלחצן **Deodorisation (הפגת ריחות)** לאחר שסיימת את הניקוי.
עם הלחיצה על הלחצן **Deodorisation (הפגת ריחות)**, הפעולה תתחיל באופן אוטומטי. בסיום הפעולה, המיקרוגל יצפצף ארבע פעמים.

משך זמן הפגת הריחות הוגדר כ-5 דקות. כל לחיצה על הלחצן **START/+30s (הפעל/+30ש')** תוסיף 30 שניות לפרק זמן זה.

זמן הפגת הריחות המרבי הוא 15 דקות.

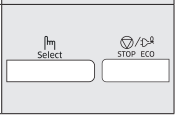
## שימוש בתכונות נעילת ילדים

תנור המיקרוגל שלך כולל תוכנית נעילת ילדים מיוחדת, המאפשרת למיקרוגל "להינעל" כך שילדים או כל מי שלא מכיר את פעולת המכשיר לא יוכל להפעילו בשוגג.

1. לחץ על הלחצן **Select (בחר)** ועל הלחצן **STOP/ECO (עצור/חיסכון)** ביחד למשך שנייה אחת.

**תוצאה:**

- המכשיר נעול (לא ניתן לבחור פונקציות).
- על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב "L".

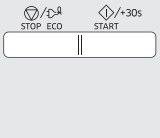



2. כדי לבטל את נעילת המיקרוגל, לחץ על הלחצן **Select (בחר)** ועל הלחצן **STOP/ECO (עצור/חיסכון)** ביחד למשך שנייה אחת.

**תוצאה:** ניתן להשתמש במיקרוגל כרגיל.

## כיבוי הצפצוף

ניתן לכבות את הצפצוף בכל עת.

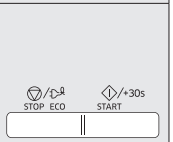



1. לחץ על הלחצנים **START/+30s (הפעל/+30ש')** ו-**STOP/ECO (עצור/חיסכון)** באותו הזמן.

**תוצאה:**

- החיווי הבא יוצג.

- המיקרוגל אינו מצפצף לציון סיום פעולה.




2. כדי להפעיל מחדש את הצפצוף, לחץ שוב על הלחצנים **START/+30s (הפעל/+30ש')** ו-**STOP/ECO (עצור/חיסכון)** באותו הזמן.

**תוצאה:**

- החיווי הבא יוצג.

- המיקרוגל פועל באופן רגיל.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 25 2014-07-23 3:03:48

# כלים המתאימים לבישול במיקרוגל

על מנת שהאוכל יתבשל בתנור המיקרוגל, גלי המיקרו חייבים לחדור דרך הכלי למזון ולא להיספג בכלי או לחזור ממנו. לפיכך יש לבחור רק את סוג הכלים העונים לתנאי זה. אם כלי הבישול מסומן כבטוח לשימוש במיקרוגל, אינך צריך לחשוש. הטבלה הבאה מפרטת את סוגי הכלים המתאימים למיקרוגל והיכן וכיצד יש להשתמש בהם.

| הכלי | מתאים למיקרוגל | הערות |
|---|---|---|
| **רדיד אלומיניום** | ✗ ✓ | ניתן להשתמש בכמויות קטנות כדי להגן על איזורים עדינים מפני בישול יתר. עלולים להיווצר ניצוצות אם משתמשים בכמות גדולה מדי של רדיד או אם הוא קרוב מדי לדפנות המיקרוגל. |
| **צלחת השחמה** | ✓ | אין לחמם במשך יותר מ-8 דקות. |
| **כלי חרסינה וחרס** | ✓ | פורצלן, כלי חומר, חרס מזוגג ופורצלן מתאימים בדרך כלל, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת. |
| **כלים חד פעמיים מנייר או פוליאסטר** | ✓ | חלק מהמזונות הקפואים ארוזים בכלים אלה. |
| **אריזות של מזון מהיר** | | |
| • כוסות ומיכלים עשויים פוליסטירן | ✓ | ניתן להשתמש לחימום מזון. חימום יתר עלול להמיס את הפוליסטירן. |
| • שקיות נייר או נייר עיתון | ✗ | עלולות להתלקח. |
| • נייר ממוחזר או עיטורי מתכת | ✗ | עלול ליצור ניצוץ חשמלי. |
| **כלי זכוכית** | | |
| • כלי הגשה מהתנור לשולחן | ✓ | ניתן להשתמש, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת. |
| • זכוכית דקה | ✓ | ניתן להשתמש לחימום מזון או משקאות. זכוכית עדינה עלולה להישבר או להיסדק כתוצאה מחימום פתאומי. |
| • צנצנות זכוכית | ✓ | יש להסיר את המכסה. מתאים לחימום בלבד. |

| הכלי | מתאים למיקרוגל | הערות |
|---|---|---|
| **מתכת** | | |
| • כלים | ✗ | עלולים לגרום לניצוצות או שריפה. |
| • חוטי מתכת לקשירת שקיות | ✗ | |
| **נייר** | | |
| • צלחות, כוסות, מפיות ומגבות נייר | ✓ | לזמני בישול קצרים ולחימום. כמו כן, לספיגת נוזלים עודפים. |
| • נייר ממוחזר | ✗ | עלול ליצור ניצוץ חשמלי. |
| **פלסטיק** | | |
| • מיכלים | ✓ | במיוחד אם מדובר בכלים תרמופלסטיים חסיני חום. סוגי פלסטיק אחרים עלולים לשנות את צורתם או צבעם בטמפרטורות גבוהות. אין להשתמש בפלסטיק מלמין. |
| • ניילון נצמד | ✓ | ניתן להשתמש לשמירת הלחות. יש להקפיד שהניילון לא יבוא במגע עם המזון. בעת הסרת הניילון יש להיזהר מאדים חמים הנפלטים מהמזון. |
| • שקיות למקפיא | ✗ ✓ | רק אם הן עמידות לרתיחה או מתאימות לשימוש במיקרוגל. אין לאטום אותן. במידת הצורך, יש לנקב במזלג. |
| **נייר שעווה או נייר אפייה** | ✓ | ניתן להשתמש לשמירת הלחות ולמניעת התזות. |

✓ : מומלץ ✗✓ : יש להיזהר בעת השימוש ✗ : לא בטוח



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 26 2014-07-23 3:03:48

# מדריך בישול

## גלי מיקרו

אנרגיית מיקרוגל למעשה חודרת למזון, נמשכת אליו ונקלטת בשל המים, השומן והסוכר שהוא מכיל.
גלי המיקרו גורמים למולקולות במזון לנוע במהירות. התנועה המהירה של מולקולות אלה יוצרת חיכוך והחום הנפלט כתוצאה מכך מבשל את המזון.

## בישול

**כלי בישול למיקרוגל:**

כלי הבישול חייבים לאפשר לאנרגיית המיקרוגל לעבור דרכם לצורך יעילות מרבית. גלי מיקרו חוזרים על-ידי מתכת, כגון פלדת אל חלד, אלומיניום ונחושת, אך הם יכולים לחדור קרמיקה, זכוכית, פורצלן ופלסטיק וכן דרך נייר ועץ. לכן אין לבשל לעולם מזון בכלי מתכת.

**מזון המתאים לבישול במיקרוגל:**

סוגי מזון רבים מתאימים לבישול במיקרוגל, כולל ירקות, פירות, פסטה, אורז, חיטה, שעועית, דגים ובשר טריים או קפואים. כמו כן ניתן להכין בתנור המיקרוגל גם רטבים, קרם, מרקים, פודינג, ריבות מתוקות או פיקנטיות. באופן כללי, בישול במיקרוגל הוא אידיאלי לכל מזון שבדרך כלל מתבשל על כיריים. המסת חמאה או שוקולד, לדוגמה (עיין בפרק עם טיפים, שיטות ועצות).

**כיסוי הכלי במהלך הבישול**

כיסוי המזון במהלך הבישול חשוב מאוד, שכן המים המתאדים עולים מעלה ותורמים לתהליך הבישול. ניתן לכסות את המזון בדרכים שונות: למשל בצלחת חרסינה או קרמיקה, כיסוי פלסטיק או ניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל.

**זמני השהייה**

בתום בישול המזון, זמן ההשהייה חשוב כדי לאפשר טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון.

**מדריך בישול לירקות קפואים**

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה. המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך.
ערבב פעמיים במהלך הבישול ופעם אחת בתום הבישול. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול.
כסה במהלך זמן ההשהייה.

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה | זמן (דקות) |
|---|---|---|---|
| **תרד** | 150 ג' | 600 ואט | 6 - 5 |
| | **הוראות**<br>הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים. הגש לאחר 2 - 3 דקות המתנה. | | |
| **ברוקולי** | 300 ג' | 600 ואט | 9 - 8 |
| | **הוראות**<br>הוסף 30 מ"ל (2 כפות) של מים קרים. הגש לאחר 2 - 3 דקות המתנה. | | |
| **אפונה** | 300 ג' | 600 ואט | 8 - 7 |
| | **הוראות**<br>הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים. הגש לאחר 2 - 3 דקות המתנה. | | |
| **שעועית ירוקה** | 300 ג' | 600 ואט | 8.5 - 7.5 |
| | **הוראות**<br>הוסף 30 מ"ל (2 כפות) של מים קרים. הגש לאחר 2 - 3 דקות המתנה. | | |
| **לקט ירקות (גזר/אפונה/תירס)** | 300 ג' | 600 ואט | 8 - 7 |
| | **הוראות**<br>הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים. הגש לאחר 2 - 3 דקות המתנה. | | |
| **לקט ירקות (להקפצה בסגנון סיני)** | 300 ג' | 600 ואט | 8.5 - 7.5 |
| | **הוראות**<br>הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים. הגש לאחר 2 - 3 דקות המתנה. | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 27 2014-07-23 3:03:48

## מדריך בישול לירקות טריים

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. הוסף 30 - 45 מ"ל מים קרים (2 - 3 כפות) לכל 250 גרם אלא אם מומלץ להוסיף כמות מים שונה - ראה טבלה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה. המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך. ערבב פעם אחת במהלך הבישול ופעם אחת בסיומו. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול. כסה את המזון בזמן ההשהייה במשך 3 דקות.

**עצה:** חתוך את הירקות לחתיכות אחידות בגודלן.
ככל שהחתיכות קטנות יותר, כך הן יתבשלו מהר יותר.

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה | זמן (דקות) |
|---|---|---|---|
| **ברוקולי** | 250 ג'<br>500 ג' | 900 ואט | 5 - 4.5<br>8 - 7 |
| | **הוראות**<br>חתוך לפרחים בגודל אחיד. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **כרוב ניצנים** | 250 ג' | 900 ואט | 6.5 - 6 |
| | **הוראות**<br>הוסף 60 - 75 מ"ל (5 - 6 כפות) מים. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **גזרים** | 250 ג' | 900 ואט | 5 - 4.5 |
| | **הוראות**<br>חתוך את הגזרים לחתיכות בגודל זהה. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **כרובית** | 250 ג'<br>500 ג' | 900 ואט | 5.5 - 5<br>8.5 - 7.5 |
| | **הוראות**<br>חתוך לפרחים בגודל אחיד. חתוך פרחים גדולים לחצאים.<br>סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **קישואים** | 250 ג' | 900 ואט | 4.5 - 4 |
| | **הוראות**<br>פרוס את הקישואים לפרוסות. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) של מים או מעט חמאה.<br>בשל עד שיתרככו. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה | זמן (דקות) |
|---|---|---|---|
| **חצילים** | 250 ג' | 900 ואט | 4 - 3.5 |
| | **הוראות**<br>חתוך את החצילים לפרוסות דקות והזלף כפית אחת של מיץ לימון. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **כרישה** | 250 ג' | 900 ואט | 4.5 - 4 |
| | **הוראות**<br>פרוס את הכרישה לפרוסות עבות. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **פטריות** | 125 ג'<br>250 ג' | 900 ואט | 2 - 1.5<br>3 - 2.5 |
| | **הוראות**<br>הכן פטריות קטנות שלמות או חתוכות. אין להוסיף מים. הזלף מיץ לימון.<br>תבל במלח ופלפל. סנן לפני ההגשה. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **בצלים** | 250 ג' | 900 ואט | 5.5 - 5 |
| | **הוראות**<br>פרוס את הבצלים לפרוסות או חתוך לחצאים.<br>הוסף רק 15 מ"ל (כף אחת) של מים. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **פלפל** | 250 ג' | 900 ואט | 5 - 4.5 |
| | **הוראות**<br>חתוך את הפלפל לחתיכות דקות. | | |
| **תפוחי אדמה** | 250 ג'<br>500 ג' | 900 ואט | 5 - 4<br>8 - 7 |
| | **הוראות**<br>שקול את תפוחי האדמה הקלופים וחתוך אותם לחצאים או רבעים זהים בגודלם.<br>הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **לפת** | 250 ג' | 900 ואט | 6 - 5.5 |
| | **הוראות**<br>חתוך את הלפת לקוביות קטנות. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 28 2014-07-23 3:03:48

## מדריך בישול לאורז ופסטה

**אורז:** השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה - אורז מכפיל את נפחו במהלך הבישול.
בשל עם מכסה.
בסיום זמן הבישול, ערבב את האורז לפני זמן ההשהייה והוסף מלח, תבלינים וחמאה לפי הצורך.
הערה: ייתכן שהאורז לא יספוג את כל המים בסיום זמן הבישול.

**פסטה:** השתמש בקערת פיירקס גדולה. הוסף מים רותחים, קורט מלח וערבב היטב.
בשל ללא מכסה.
ערבב את הפסטה מדי פעם במהלך ולאחר הבישול. כסה את הפסטה במהלך זמן ההשהייה וסנן היטב לאחר מכן.

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה | זמן (דקות) |
|---|---|---|---|
| **אורז לבן (מבושל למחצה)** | 250 ג׳<br>375 ג׳ | 900 ואט | 16 - 15<br>18.5 - 17.5 |
| | **הוראות**<br>הוסף כמות כפולה של מים קרים. הגש לאחר 5 דקות המתנה. | | |
| **אורז חום (מבושל למחצה)** | 250 ג׳<br>375 ג׳ | 900 ואט | 21 - 20<br>23 - 22 |
| | **הוראות**<br>הוסף כמות כפולה של מים קרים. הגש לאחר 5 דקות המתנה. | | |
| **אורז מעורב (אורז רגיל ואורז בר)** | 250 ג׳ | 900 ואט | 17 - 16 |
| | **הוראות**<br>הוסף 500 מ״ל מים קרים. הגש לאחר 5 דקות המתנה. | | |
| **דגנים מעורבים (אורז + דגנים)** | 250 ג׳ | 900 ואט | 18 - 17 |
| | **הוראות**<br>הוסף 400 מ״ל מים קרים. הגש לאחר 5 דקות המתנה. | | |
| **פסטה** | 250 ג׳ | 900 ואט | 11 - 10 |
| | **הוראות**<br>הוסף 1000 מ״ל מים רותחים. הגש לאחר 5 דקות המתנה. | | |

## חימום מזון מוכן

תנור המיקרוגל מחמם מזון בחלקיק קצר מהזמן שלוקח לתנור רגיל או לכיריים לחמם.
הטבלה שבהמשך מהווה מדריך לזמני הבישול ולדרגות ההספק הנדרשות לחימום המוצרים השונים.
הזמנים בטבלה מתייחסים למשקאות שטמפ׳ החדר שלהם הייתה 18 עד 20 °C, או למזון שהוצא מהמקרר ושהטמפ׳ שלו היא בין 5 עד 7 °C.

**סידור המזון וכיסוי**

הימנע מחימום נתחי בשר או עוף גדולים כגון חזה עם כנפיים - החלקים העדינים מתבשלים יתר על המידה ומתייבשים לפני שהחלק המרכזי התחמם. חימום נתחים קטנים בו זמנית, יביא לתוצאות מוצלחות יותר.

**דרגות עוצמה וערבוב המזון**

חלק ממוצרי המזון ניתנים לחימום בדרגת עוצמה של 900 ואט בעוד שלאחרים דרושה דרגה נמוכה יותר כגון 600 ואט, 450 ואט, או אפילו 300 ואט.
היעזר בטבלאות שלהלן.
כללית, ניתן לומר שעדיף לחמם בדרגת עוצמה נמוכה יותר סוגי מזון עדינים, מזון בכמויות גדולות או מזון שסביר שיתחמם במהירות רבה (כמו עוגה קטנה ממולאת, למשל).
לקבלת תוצאות מיטביות, יש לערבב היטב או להפוך את המזון בזמן החימום. אם ניתן, יש לערבב פעם נוספת לפני ההגשה.
יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. למניעת התפרצות נוזל רותח וחשש לכוויות, ערבב לפני, במהלך ולאחר החימום. יש להשאיר את המזון בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה.
מומלץ להכניס כפית מפלסטיק או מקלון זכוכית למשקה. יש להימנע מחימום יתר (וחריכה) של המזון.
עדיף לבשל את המזון פחות מדי ולהוסיף זמן חימום נוסף, אם יש צורך.

**זמני חימום והשהייה**

בעת חימום מזון מוכן בפעם הראשונה, מומלץ לרשום את הזמן שנדרש למשימה - לשימוש עתידי.
ודא תמיד כי המזון מחומם היטב ובאופן אחיד.
אפשר זמן השהייה קצר בתום החימום, על מנת שהחום יתפשט באופן אחיד במזון.
זמן ההשהייה המומלץ בתום החימום הוא 2 - 4 דקות, אלא אם כן צוין אחרת בטבלה.
יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. עיין גם בפרק הוראות הבטיחות.

## חימום משקאות

יש להשאיר את המשקה לפחות 20 שניות במיקרוגל לאחר סיום החימום, על מנת שהחום יתפשט בצורה אחידה.
ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. למניעת התפרצות נוזל רותח וכוויות אפשריות, יש לשים במשקה כפית פלסטיק או מקלון זכוכית, ולערבב לפני, במהלך ולאחר החימום.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 29 2014-07-23 3:03:49

## חימום מזון לתינוקות

**מזון תינוקות:**

הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום! הנח למזון לעמוד במשך 2 - 3 דקות לפני ההגשה. ערבב שוב ובדוק את הטמפרטורה. טמפרטורת הגשה מומלצת: בין 30 - 40 °C.

**חלב לתינוקות:**

שפוך את החלב לבקבוק זכוכית מעוקר. חמם לא מכוסה. בשום מקרה אין לחמם את בקבוק התינוק כשהפטמה עליו, שכן הבקבוק עלול להתפוצץ או להתחמם יתר על המידה. נער היטב לפני זמן ההשהייה ושוב לפני ההגשה! יש תמיד לבדוק את טמפרטורת החלב או מזון התינוקות לפני האכלת לתינוק. טמפרטורת הגשה מומלצת: טמפרטורה של 37 °C.

הערה:

חובה לבדוק שוב ושוב את מזון התינוקות לפני ההאכלה, למניעת כוויות.

הטבלה הבאה מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

**חימום משקאות ומזון מוכן**

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה | זמן (דקות) |
|---|---|---|---|
| **משקאות (קפה, תה ומים)** | 150 מ"ל (כוס אחת) | 900 ואט | 1 - 1.5 |
| | 300 מ"ל (2 כוסות) | | 2 - 2.5 |
| | 450 מ"ל (3 כוסות) | | 3 - 3.5 |
| | 600 מ"ל (4 כוסות) | | 3.5 - 4 |
| | **הוראות**<br>שפוך לכוסות וחמם ללא כיסוי: כוס אחת במרכז, 2 כוסות זו מול זו, 3 כוסות במעגל.<br>השאר בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה וערבב היטב. הגש לאחר 1 - 2 דקות המתנה. | | |
| **מרק (מצונן)** | 250 ג' | 900 ואט | 2.5 - 3 |
| | 350 ג' | | 3 - 3.5 |
| | 450 ג' | | 3.5 - 4 |
| | 550 ג' | | 4.5 - 5 |
| | **הוראות**<br>שפוך לצלחת עמוקה או לקערה עמוקה מחרסינה או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק.<br>ערבב היטב בסיום החימום. ערבב שוב לפני ההגשה. הגש לאחר 2 - 3 דקות המתנה. | | |

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה | זמן (דקות) |
|---|---|---|---|
| **תבשיל (מצונן)** | 350 ג' | 600 ואט | 4.5 - 5.5 |
| | **הוראות**<br>הכנס את התבשיל לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק.<br>ערבב מדי פעם בזמן החימום מחדש ושוב לפני ההמתנה וההגשה.<br>הגש לאחר המתנה של 2 - 3 דקות. | | |
| **פסטה עם רוטב (מצונן)** | 350 ג' | 600 ואט | 3.5 - 4.5 |
| | **הוראות**<br>הנח את הפסטה (לדוגמה ספגטי או נודלס) על צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה.<br>כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. ערבב שוב לפני ההגשה.<br>הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **פסטה ממולאת עם רוטב (מצונן)** | 350 ג' | 600 ואט | 4 - 5 |
| | **הוראות**<br>הנח את הפסטה הממולאת (לדוגמה רביולי, טורטליני) בצלחת עמוקה מחרסינה או קרמיקה.<br>כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה.<br>הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **ארוחה בצלחת (מצוננת)** | 350 ג'<br>450 ג' | 600 ואט | 4.5 - 5<br>5.5 - 6.5 |
| | **הוראות**<br>הנח ארוחה הכוללת 2 - 3 מרכיבים מצוננים בכלי מחרסינה או קרמיקה.<br>כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. הגש לאחר 3 דקות המתנה. | | |
| **פונדו גבינה מוכן להגשה (מצונן)** | 400 ג' | 600 ואט | 6 - 7 |
| | **הוראות**<br>הנח את פונדו הגבינה המוכן להגשה בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה.<br>ערבב מדי פעם במהלך ובסיום החימום. ערבב היטב לפני ההגשה.<br>הגש לאחר 1 - 2 דקות המתנה. | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 30 2014-07-23 3:03:49

### חימום מזון וחלב לתינוקות

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה | Time (שעה) |
|---|---|---|---|
| **מזון תינוקות (ירקות + בשר)** | 190 ג' | 600 ואט | 30 שניות |
| | **הוראות**<br>הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול.<br>לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה. הגש לאחר 2 - 3 דקות המתנה. | | |
| **דייסת תינוקות (דגנים + חלב + פירות)** | 190 ג' | 600 ואט | 20 שניות |
| | **הוראות**<br>הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול.<br>לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה. הגש לאחר 2 - 3 דקות המתנה. | | |
| **חלב לתינוקות** | 100 מ"ל | 300 ואט | 30 - 40 שניות |
| | 200 מ"ל | | בין דקה לדקה ועשר שניות |
| | **הוראות**<br>ערבב או נער היטב ושפוך לבקבוק זכוכית מעוקר. הנח במרכז הצלחת המסתובבת.<br>חמם ללא מכסה. לפני ההגשה, נער היטב ובדוק את הטמפרטורה.<br>הגש לאחר 2 - 3 דקות המתנה. | | |

### הפשרה

מיקרוגל הינו מכשיר אידיאלי להפשרת מזון קפוא. הוא מפשיר בעדינות את המזון הקפוא תוך זמן קצר. זהו יתרון עצום במקרה שמגיעים לבקר אותך אורחים בלתי צפויים.

עוף קפוא חייב להיות מופשר לגמרי לפני הבישול. יש להוריד את כל חוטי המתכת מהאריזות ולהוציא את העוף מהאריזה המקורית כדי לאפשר לכל הנוזלים לצאת.

הנח את המזון הקפוא על כלי לא מכוסה. הפשר, הפוך באמצע התכנית, נקז את הנוזלים והוצא את הקרביים מוקדם ככל האפשר. בדוק מדי פעם את האוכל כדי לוודא שהוא לא מתחמם. אם חלקים קטנים ועדינים של המזון הקפוא מתחילים להתחמם, עטוף אותם בפיסות קטנות מאוד של רדיד אלומיניום בעת ההפשרה.

אם החלק החיצוני מתחיל להתחמם, הפסק את תהליך ההפשרה, הוצא את העוף מהמיקרוגל והנח לו להפשיר בחוץ במשך 20 דקות לפני שתמשיך.

יש לאפשר לדגים, בשר ועופות זמן השהייה, כדי לסיים את תהליך ההפשרה. משך זמן ההשהייה עד להפשרה מלאה תלוי בכמות המזון המופשר. עיין בטבלה הבאה.

**עצה:** מזון שטוח מפשיר מהר יותר ממזון עבה, ונתחים קטנים מפשירים מהר יותר מנתחים גדולים. זכור עצה זו בזמן ההקפאה וההפשרה.

להפשרת מזון קפוא בטמפרטורה של -18 עד °C -20 בקירוב, היעזר בטבלה הבאה.

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה | זמן (דקות) |
|---|---|---|---|
| **בשר** | | | |
| בשר טחון | 250 ג' | 180 ואט | 6 - 7 |
| | 500 ג' | | 8 - 13 |
| סטייקים מבשר לבן | 250 ג' | 180 ואט | 7 - 8 |
| | **הוראות**<br>הנח את הבשר הטחון על הצלחת המסתובבת. עטוף קצוות או חלקים עדינים ברדיד אלומיניום. הפוך לאחר חצי מזמן ההפשרה! הגש לאחר 15 - 30 דקות המתנה. | | |
| **עוף** | | | |
| חלקי עוף | 500 גרם (2 נתחים) | 180 ואט | 14 - 15 |
| עוף שלם | 1200 ג' | 180 ואט | 32 - 34 |
| | **הוראות**<br>תחילה, הנח את חלקי העוף עם צד העור כלפי מטה, את העוף השלם עם החזה כלפי מטה על צלחת חרסינה או קרמיקה שטוחה. עטוף את החלקים העדינים כגון כנפיים וקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך לאחר חצי מזמן ההפשרה! הגש לאחר 15 - 60 דקות המתנה. | | |

(המשך)



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 31 2014-07-23 3:03:49

| סוג מזון | גודל מנה | עוצמה | זמן (דקות) |
|---|---|---|---|
| **דגים** | | | |
| נתחי פילה דג | 200 ג' | 180 ואט | 7 - 6 |
| דג שלם | 400 ג' | 180 ואט | 13 - 11 |
| **הוראות**<br>הנח את הדג הקפוא במרכז צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה. סדר את החלקים העדינים מתחת לחלקים העבים. עטוף את חלקי הפילה העדינים ואת זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך לאחר חצי מזמן ההפשרה!<br>הגש לאחר 10 - 25 דקות המתנה. | | | |
| **פירות** | | | |
| פירות יער | 300 ג' | 180 ואט | 7 - 6 |
| **הוראות**<br>פזר את הפירות על צלחת זכוכית עגולה ושטוחה (בקוטר רחב).<br>הגש לאחר 5 - 10 דקות המתנה. | | | |
| **לחם** | | | |
| לחמניות (כל אחת במשקל 50 גרם) | 2 יחידות | 180 ואט | 1.5 - 1 |
| | 4 יחידות | | 3 - 2.5 |
| לחם קלוי/כריך | 250 ג' | 180 ואט | 4.5 - 4 |
| **הוראות**<br>סדר את הלחמניות במעגל או את הלחם בצורה אופקית על נייר מגבת במרכז הצלחת המסתובבת. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!<br>הגש לאחר 5 - 20 דקות המתנה. | | | |

## גריל

גוף החימום של הגריל ממוקם מתחת לתקרת חלל המיקרוגל. הוא מופעל כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת.
סיבוב הצלחת גורם להשחמת המזון בצורה אחידה.
חימום מקדים של הגריל למשך 3 - 5 דקות יזרז את השחמת המזון.

**כלי בישול לגריל:**
על הכלים להיות חסיני אש ויכולים להכיל מתכת. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

**מזון המתאים לבישול בגריל:**
צלעות, נקניקיות, סטייקים, המבורגר, בייקון, נתחי דג קטנים, כריכים וכל סוגי הטוסטים כולל ממרחים.

**הערה חשובה:**
כאשר מפעילים את המיקרוגל במצב גריל בלבד, יש לזכור להניח את המזון על הרשת העליונה, אלא אם הומלץ אחרת.

## מיקרוגל + גריל

מצב בישול זה משלב את החום הבוקע מגוף החימום של הגריל עם מהירות הבישול של המיקרוגל. הוא מופעל רק כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. סיבוב הצלחת גורם להשחמת המזון בצורה אחידה. דגם זה כולל מצבים של שילוב משולש:
600 ואט + גריל, 450 ואט + גריל ו-300 ואט + גריל.

**כלים לבישול במצב מיקרוגל + גריל**
יש להשתמש בכלי בישול שגלי מיקרו יכולים לחדור דרכם. על הכלים להיות חסיני אש. אין להשתמש בכלים ממתכת במצב משולב. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

**מזון המתאים לבישול במצב מיקרוגל + גריל:**
מזון המתאים למצב בישול משולב כולל את כל סוגי המזון המבושל הזקוקים לחימום ולהשחמה (למשל, פסטה אפויה), כמו גם מזונות הדורשים זמן בישול קצר להשחמת החלק העליון. כמו כן, ניתן להשתמש במצב זה לחלקי מזון עבים שתועיל להם שכבה עליונה מושחמת ופריכה (לדוגמה, נתחי עוף, יש להפוך באמצע התוכנית). עיין בטבלת הגריל לקבלת מידע נוסף.

**הערה חשובה:**
כאשר מפעילים את המיקרוגל במצב משולב (מיקרוגל + גריל), יש להניח את המזון על הרשת העליונה, אלא אם הומלץ אחרת. עיין בהוראות שבטבלה הבאה.
יש להפוך את המזון באמצע התוכנית, אם רוצים להשחימו משני הצדדים.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 32 2014-07-23 3:03:49

## מדריך לשימוש בגריל עבור מזון טרי

חמם את הגריל בחימום מקדים בעזרת פונקציית גריל במשך 2 - 3 דקות.
טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לצליית המוצרים השונים בגריל.
השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי.

| מזון טרי | גודל מנה | עוצמה | שלב 1 (דקות) | שלב 2 (דקות) |
|---|---|---|---|---|
| **פרוסות לחם קלוי** | 4 יחידות (כל אחת 25 גרם) | גריל בלבד | 4 - 3 | 3 - 2 |
| | **הוראות**<br>הנח זו לצד זו את פרוסות הלחם על הרשת העליונה. | | | |
| **עגבניות צלויות** | 400 גרם (2 חתיכות) | 300 ואט + גריל | 6 - 5 | - |
| | **הוראות**<br>חתוך את העגבניות לחצאים. פזר עליהן מעט גבינה. סדר במעגל בתוך כלי פיירקס שטוח.<br>הנח אותו על הרשת העליונה. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. | | | |
| **טוסט עגבניה וגבינה צהובה** | 4 חתיכות (300 גרם) | 300 ואט + גריל | 5 - 4 | - |
| | **הוראות**<br>קלה תחילה את פרוסת הלחם. הנח את הטוסט המוכן ואת המילוי על הרשת העליונה.<br>הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. | | | |
| **טוסט נוסח הוואי (האם, אננס, פרוסות גבינה)** | 4 חתיכות (500 גרם) | 300 ואט + גריל | 6 - 5 | - |
| | **הוראות**<br>קלה תחילה את פרוסת הלחם. הנח את הטוסט המוכן ואת המילוי על הרשת העליונה.<br>הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. | | | |
| **תפוחי אדמה אפויים** | 500 ג' | 600 ואט + גריל | 8 - 7 | - |
| | **הוראות**<br>חתוך את תפוחי האדמה לחצאים.<br>סדר אותם במעגל על הרשת העליונה כשהצד החתוך פונה כלפי גוף החימום של הגריל. | | | |
| **גרטן תפוחי אדמה/ ירקות (מצונן)** | 450 ג' | 450 ואט + גריל | 11 - 9 | - |
| | **הוראות**<br>הנח את הגרטן הטרי בכלי פיירקס קטן. הנח את הכלי על הרשת העליונה.<br>בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. | | | |

| מזון טרי | גודל מנה | עוצמה | שלב 1 (דקות) | שלב 2 (דקות) |
|---|---|---|---|---|
| **תפוחי עץ אפויים** | 2 תפוחים<br>(כל אחד במשקל 400 גרם) | 300 ואט + גריל | 8 - 7 | - |
| | **הוראות**<br>הוצא את ליבת התפוחים ומלא אותם בצימוקים וריבה. פזר מעליהם שבבי שקדים.<br>הנח את התפוחים על כלי פיירקס שטוח. הנח את הכלי ישירות על הרשת התחתונה. | | | |
| **חלקי עוף** | 500 גרם (2 נתחים) | 300 ואט + גריל | 10 - 8 | 8 - 6 |
| | **הוראות**<br>מרח על חלקי העוף שמן ותבלינים. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה.<br>בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות. | | | |
| **עוף צלוי** | 1200 ג' | 450 ואט + גריל | 19 - 18 | 17 |
| | **הוראות**<br>מרח את העוף בשמן ותבלינים. הנח את העוף על הרשת התחתונה.<br>בסיום הצלייה, הנח לעמוד 5 דקות. | | | |
| **דג צלוי** | 400 - 500 ג' | 300 ואט + גריל | 7 - 5 | 6.5 - 5.5 |
| | **הוראות**<br>מרח שמן על עור הדג השלם והוסף תבלינים טריים ויבשים.<br>הנח שני דגים זה לצד זה (ראש סמוך לזנב) על הרשת העליונה.<br>בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות. | | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 33 2014-07-23 3:03:49

## קונווקציה

בישול בעזרת קונווקציה היא השיטה המסורתית והמוכרת של בישול מזון בתנור רגיל בעזרת אוויר חם.
גוף החימום והמאוורר ממוקמים בדופן האחורית, כך שהאוויר החם מתפזר בחופשיות. מצב זה נתמך על-ידי מערכת החימום העליונה.

**כלי בישול למצב קונווקציה:**
כל כלי הבישול המתאימים לתנור רגיל, תבניות אפייה ונייר אפייה - כל מה שנוהגים להשתמש בו בתנור רגיל - מתאים לשימוש.

**מזון המתאים לבישול בקונווקציה:**
מצב זה יתאים להכנת כל סוגי הביסקוויטים, לחמניות, עוגות ורקיקים בודדים, כמו גם עוגות פירות עם מילוי עשיר, בצק רבוך (לפחזניות) ותפיחה (סופלה).

## מיקרוגל + קונווקציה

מצב זה משלב את אנרגיית המיקרוגל עם האוויר החם ולכן מקצר את זמן הבישול ובמקביל יוצר משטח עליון שחום ופריך.
בישול בעזרת קונווקציה היא השיטה המסורתית והמוכרת של בישול מזון בתנור בעזרת אוויר חם המתפזר הודות למאוורר שממוקם בדופן האחורית.

**כלים לבישול במצב מיקרוגל + קונווקציה:**
יש להשתמש בכלי בישול שגלי מיקרו יכולים לחדור דרכם. צריכים להיות חסיני חום (כגון זכוכית, חרס או חרסינה ללא עיטורי מתכת); בדומה לכלי בישול המתוארים בפרק 'מיקרוגל + גריל'.

**מזון המתאים לבישול במצב מיקרוגל + קונווקציה:**
כל סוגי הבשר והעוף כמו גם תבשילי קדרה וגרטן, עוגות ספוג ועוגות פירות קלילות, עוגות פאי ופירורים, ירקות צלויים, לחמניות ולחמים.

## מדריך בישול בפיזור חום למזונות טריים וקפואים

חמם מראש את הקונווקציה באמצעות פונקציית החימום האוטומטי מראש לטמפרטורה הרצויה. השתמש בדרגות העוצמה ובמשכי הבישול בטבלה זו כקווים מנחים לבישול קונווקציה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי.

| מזון טרי | גודל מנה | עוצמה | שלב 1 (דקות) | שלב 2 (דקות) |
|---|---|---|---|---|
| **פיצה**<br>פיצה קפואה (מוכנה) | 300 ג' | שלב 1 : 300 ואט + 200 °C<br>שלב 2 : גריל | 12 - 11 | 3 - 2 |
| | **הוראות**<br>הנח את הפיצה על הרשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. | | | |
| **פסטה**<br>לזניה קפואה | 400 ג' | שלב 1 : 450 ואט + 200 °C<br>שלב 2 : קונווקציה 200 °C | 16 - 15 | 6 - 5 |
| | **הוראות**<br>הנח בכלי פיירקס בגודל מתאים או השאר באריזה המקורית (ודא שהיא מתאימה לחימום במיקרוגל ובתנור). הנח את תבשיל הפסטה הקפוא על הרשת התחתונה.<br>בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. | | | |
| **בשר**<br>בשר בקר/כבש צלוי (דרגת מדיום) | 1300 - 1200 ג' | 600 ואט + 180 °C | 23 - 20 | 13 - 10 |
| | **הוראות**<br>מרח על הבקר/כבש שמן ותבל אותו בפלפל, מלח ופפריקה. הנח על הרשת התחתונה, עם צד השומן פונה כלפי מטה. לאחר הבישול, עטוף ברדיד אלומיניום והנח למזון לעמוד 10 - 15 דקות. | | | |
| עוף צלוי | 1100 - 1000 ג' | 450 ואט + 200 °C | 22 - 20 | 20 |
| | **הוראות**<br>מרח על העוף שמן ותבלינים. הנח את נתח העוף הראשון כשהחזה פונה כלפי מטה, את השני כשהחזה פונה כלפי מעלה, על הרשת התחתונה. הנח למזון לעמוד 5 דקות. | | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 34 2014-07-23 3:03:49

| מזון טרי | גודל מנה | עוצמה | שלב 1 (דקות) | שלב 2 (דקות) |
|---|---|---|---|---|
| **לחם**<br>לחמניות טריות | 6 חתיכות (350 גרם) | 100 ואט + 180 °C | 8 - 10 | - |
| | **הוראות**<br>סדר את הלחמניות במעגל על הרשת התחתונה. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. | | | |
| לחם שום (מצונן, לפני אפייה) | 200 גרם (יח' אחת) | 180 ואט + 200 °C | 8 - 10 | - |
| | **הוראות**<br>הנח את הבגט המצונן על נייר אפייה על הרשת התחתונה.<br>בסיום האפייה, הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. | | | |
| **עוגה**<br>עוגת שיש (בצק לא אפוי) | 500 ג' | 180 °C בלבד | 38 - 43 | - |
| | **הוראות**<br>הנח את הבצק בתבנית אפייה מלבנית ממתכת שחורה וקטנה (באורך 25 ס"מ).<br>הנח את העוגה על הרשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח למזון לעמוד 5 - 10 דקות. | | | |
| עוגות קטנות (בצק לא אפוי) | 10 x 28 גרם | 160 °C בלבד | 26 - 28 | - |
| | **הוראות**<br>מלא את הבצק שאינו אפוי באופן שווה בכוסות נייר והנח על-גבי מגש האפייה על הרשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח למזון לעמוד 5 דקות. | | | |
| עוגיות (בצק לא אפוי) | 200 - 250 ג' | 200 °C בלבד | 15 - 20 | - |
| | **הוראות**<br>הנח את הקרואסונים המצוננים על נייר אפייה על הרשת התחתונה. | | | |
| עוגה קפואה | 1000 ג' | 180 ואט + 180 °C | 18 - 20 | - |
| | **הוראות**<br>הנח את העוגה הקפואה ישירות על הרשת התחתונה.<br>לאחר הפשרה וחימום, הנח למזון לעמוד 15 - 20 דקות. | | | |

**המסת חמאה**

שים 50 גרם חמאה בכלי זכוכית עמוק וקטן. כסה במכסה פלסטיק.

חמם במשך 30 - 40 שניות בעוצמה של 900 ואט, עד להמסת החמאה.

**המסת שוקולד**

שים 100 גרם שוקולד בכלי זכוכית עמוק וקטן.

חמם במשך 3 - 5 דקות בעוצמה של 450 ואט, עד להמסת השוקולד.

ערבב פעם אחת או פעמיים במהלך ההמסה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

**המסת דבש גבישי**

שים 20 גרם דבש גבישי בכלי זכוכית עמוק וקטן.

חמם במשך 20 - 30 שניות בעוצמה של 300 ואט, עד להמסת הדבש.

**המסת ג'לטין**

השרה דפי ג'לטין יבשים (10 גרם) במים קרים במשך 5 דקות.

הנח את הג'לטין המסונן בקערת פיירקס קטנה.

חמם במשך דקה אחת בעוצמה של 300 ואט. ערבב לאחר ההמסה.

**הכנת ציפוי/זיגוג (לעוגות ועוגיות)**

ערבב אבקה להכנת ציפוי (כ-14 גרם) עם 40 גרם סוכר ו-250 מ"ל מים קרים.

בשל ללא מכסה בקערת פיירקס במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 900 ואט, עד שהציפוי/זיגוג הופך לשקוף.

ערבב פעמיים במהלך הבישול.

**הכנת ריבה**

שים 600 גרם פירות (למשל פירות יער מעורבים) בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה.

הוסף 300 גרם סוכר וערבב היטב.

בשל עם מכסה במשך 10 - 12 דקות בעוצמה של 900 ואט.

ערבב כמה פעמים במהלך הבישול. רוקן ישירות לצנצנות ריבה קטנות עם מכסים מתברגים.

הנח חפצים כבדים על המכסים במשך 5 דקות.

**הכנת פודינג**

ערבב אבקת פודינג עם סוכר וחלב (500 מ"ל חלב) בהתאם להוראות היצרן וערבב היטב.

השתמש בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. בשל עם מכסה במשך 6.5 עד 7.5 דקות בעוצמה של 900 ואט.

ערבב היטב כמה פעמים במהלך הבישול.

**קליית שבבי שקדים**

פזר 30 גרם שבבי שקדים בצורה אחידה על צלחת חרסינה או קרמיקה בגודל בינוני.

ערבב כמה פעמים במהלך ההשחמה במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 600 ואט.

הנח למזון לעמוד במשך 2 - 3 דקות בתוך המיקרוגל.

השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 35 2014-07-23 3:03:49

# פתרון בעיות וקודי שגיאה

## פתרון בעיות

אם נתקלת באחת מהבעיות המופיעות להלן נסה את הפתרון המוצע.

**זהו מצב רגיל.**

- אדים בחלל הפנימי של המיקרוגל.
- זרימת אוויר מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית.
- השתקפות אור מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית.
- פליטת אדים מאזור הדלת או מפתחי האוורור.

**המכשיר לא מתחיל לפעול כשלוחצים על הלחצן START/+30s (הפעל/+30ש').**

- האם הדלת סגורה היטב?

**המזון לא מתבשל.**

- האם קבעת את משך הזמן המתאים ו/או לחצת על הלחצן START/+30s (הפעל/+30ש')?
- האם הדלת סגורה היטב?
- האם יש עומס יתר על המעגל החשמלי שגרם לנתיך להישרף או לממסר הפחת לקפוץ?

**המזון מתבשל יותר מדי או פחות מדי.**

- האם משך הזמן שהוגדר מתאים לסוג המזון שהוכנס למיקרוגל?
- האם דרגת העוצמה שנבחרה מתאימה?

**הגורה אינה דולקת.**

- מטעמי בטיחות, אין להחליף את הגורה ללא עזרה. פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הגורה.

**יש הפרעות במכשירי רדיו או טלוויזיה עקב פעולת המיקרוגל.**

- ייתכנו שיבושים קלים בקליטת מכשירי טלוויזיה ורדיו בזמן פעולת המיקרוגל. זהו מצב רגיל. לפתרון הבעיה, התקן את המיקרוגל הרחק ממכשירי טלוויזיה, רדיו ואנטנות.
- אם זוהתה תקלה במיקרו-מעבד של המיקרוגל, ייתכן שהתצוגה תשתבש.
  לפתרון הבעיה, נתק את תקע החשמל וחבר אותו מחדש. כוון מחדש את השעה.

**בתוך המכשיר יש ניצוצות וקולות נפץ.**

- האם השתמשת בכלי עם עיטורי מתכת?
- האם השארת מזלג או כלי מתכת אחר בתוך המיקרוגל?
- האם יש רדיד אלומיניום הקרוב מדי לדפנות?

**עשן וריח לא נעים נידפים בהפעלת הראשונית.**

- זהו מצב זמני שנוצר כתוצאה מפעולת החימום של הרכיבים החדשים. העשן והריחות הלא נעימים ייעלמו לחלוטין לאחר 10 דקות של פעילות.
  כדי להפיג את הריח מהר יותר, הפעל את תנור המיקרוגל כאשר מיץ לימון או מלח לימון מונחים בארון.

אם העצות בסעיף זה לא עזרו לך לפתור את הבעיה, פנה למרכז שירות הלקוחות של SAMSUNG באזורך. הכן מראש את הפרטים הבאים:

- מספר הדגם והמספר הסידורי, מודפסים בדרך כלל על גב המיקרוגל
- פרטי האחריות שלך
- תיאור ברור של הבעיה

לאחר מכן פנה לספק המקומי או למרכז שירות לאחר מכירה של SAMSUNG.

## קוד שגיאה

**הודעת "SE" מופיעה.**

- נקה את המקשים ובדוק אם יש מים בשטח סביב המקשים. כבה את המיקרוגל ונסה להפעיל שוב. אם הבעיה חוזרת, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.

**מופיעה ההודעה "E - 12".**

- משמעות ההודעה "E - 12" היא קצר בחיישן הגזים. בעיה זו עלולה להיווצר עקב הלחות הגבוהה בחלל המכשיר כאשר מפעילים את המיקרוגל שוב זמן קצר לאחר ההפעלה האחרונה. במקרה זה, מיזון שייתכן שחיישן הגז אינו פגום, כבה את המיקרוגל ונסה להגדיר מחדש. אם הבעיה חוזרת, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.

**מופיעה ההודעה "E - 24".**

- הודעת "E - 24" מוצגת לפני התחממות-יתר של המיקרוגל. אם מופיעה ההודעה "E - 24", לחץ על הלחצן עצור/חיסכון כדי להפעיל את מצב האיתחול. לאחר שהמכשיר מתקרר, נסה להפעיל אותו. אם ההודעה "E - 24" מופיעה שוב, פנה למרכז שירות הלקוחות המקומי של Samsung.

במקרה של קודי שגיאה שאינם רשומים כאן, או במקרה שהפתרון המוצע לא פותר את הבעיה, פנה למרכז שירות הלקוחות המקומי של Samsung.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 36 2014-07-23 3:03:49

# מפרטים טכניים

SAMSUNG שואפת לשפר את מוצריה בכל עת.

הן מפרטי העיצוב והן ההנחיות למשתמש במדריך זה נתונים לשינויים ללא הודעה מראש.

| דגם | MC287TCTC** |
|---|---|
| **מקור מתח** | 230 וולט ~ 50 הרץ AC |
| **צריכת חשמל**<br>עוצמה מרבית<br>מיקרוגל<br>גריל (גוף חימום)<br>קונווקציה (גוף חימום) | <br>2900 ואט<br>1400 ואט<br>1500 ואט<br>2100 ואט לכל היותר |
| **הספק יציאה** | 100 ואט / 900 ואט - 6 דרגות (IEC-705) |
| **תדירות הפעלה** | 2450 מגה-הרץ |
| **מידות (ר x ג x ע)**<br>חיצוניות<br>חלל פנימי | <br>517 x 297 x 467 מ"מ<br>358 x 235.5 x 327 מ"מ |
| **נפח** | 28 ליטר |
| **משקל**<br>נטו | <br>17.8 ק"ג בקירוב |

תזכיר

תזכיר

SAMSUNG

## שאלות או הערות

| מדינה | התקשר למספר | או בקר אותנו באינטרנט בכתובת |
|---|---|---|
| U.A.E | 800-SAMSUNG (800 - 726 7864) | www.samsung.com/ae/support (English)<br>www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic) |
| OMAN | 800-SAMSUNG (800 - 726 7864) | |
| KUWAIT | 183-CALL (183-2255) | |
| BAHRAIN | 8000-GSAM (8000-4726) | |
| QATAR | 800-CALL (800-2255) | |
| EGYPT | 08000-726786<br>16580 | www.samsung.com/eg/support |
| ALGERIA | 021 36 11 00 | www.samsung.com/n_africa/support |
| PAKISTAN | 0800-Samsung (72678) | www.samsung.com/pk/support |
| TUNISIA | 80-1000-12 | www.samsung.com/n_africa/support |
| JORDAN | 0800-22273<br>06 5777444 | www.samsung.com/Levant/support (English) |
| SYRIA | 18252273 | |
| IRAN | 021-8255 | www.samsung.com/iran/support |
| MOROCCO | 080 100 22 55 | www.samsung.com/n_africa/support |
| SAUDI ARABIA | 920021230 | www.samsung.com/sa/support<br>www.samsung.com/sa_en/support (English) |
| TURKEY | 444 77 11 | www.samsung.com/tr/support |
| NIGERIA | 0800-726-7864 | www.samsung.com/africa_en/support |
| Ghana | 0800-10077<br>0302-200077 | |
| Cote D'Ivoire | 8000 0077 | www.samsung.com/africa_fr/support |
| SENEGAL | 800-00-0077 | |
| CAMEROON | 7095-0077 | |
| KENYA | 0800 545 545 | www.samsung.com/support |
| UGANDA | 0800 300 300 | |
| TANZANIA | 0685 88 99 00 | |
| RWANDA | 9999 | |
| BURUNDI | 200 | |
| DRC | 499999 | |
| SUDAN | 1969 | |
| SOUTH AFRICA | 0860 SAMSUNG (726 7864) | |
| BOTSWANA | 8007260000 | |
| NAMIBIA | 08 197 267 864 | |
| ZAMBIA | 0211 350370 | |
| MOZAMBIQUE | 847267864 / 827267864 | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_HE.indd 40 2014-07-23 3:03:50

MC287TCTC**

# Микроволновая печь

## Инструкции по эксплуатации и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.**

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 1 2014-07-23 2:27:03

# содержание


**Меры предосторожности ..... 2**
**Краткое наглядное руководство ..... 11**
**Функции микроволновой печи ..... 12**
Печь ..... 12
Панель управления ..... 12
Принадлежности ..... 13
**Использование печи ..... 13**
Принцип работы микроволновой печи ..... 13
Проверка работы печи ..... 14
Установка времени ..... 14
Приготовление/разогрев пищи ..... 15
Уровни мощности и изменение времени приготовления ..... 15
Настройка времени приготовления пищи ..... 15
Остановка приготовления пищи ..... 16
Настройка режима энергосбережения ..... 16
Использование функции приготовления Здоровое поджаривание 16
Использование функций сенсорного приготовления ..... 18
Использование режима ферментации (тесто/йогурт) ..... 20
Использование режима быстрого размораживания продуктов ..... 21
Использование тефлоновой тарелки ..... 22
Конвекция ..... 22
Приготовление в режиме гриля ..... 23
Выбор дополнительных принадлежностей ..... 23
Комбинированный режим: свч и гриль ..... 23
Комбинирование микроволн и конвекции ..... 24
Использование функции устранения запахов ..... 25
Использование функции блокировки управления ..... 25
Отключение звукового сигнала ..... 25
**Руководство по выбору посуды ..... 26**
**Рекомендации по приготовлению ..... 27**
**Устранение неисправностей и коды ошибок ..... 36**
Устранение неисправностей ..... 36
Код ошибки ..... 36
**Технические характеристики ..... 37**


# меры предосторожности

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

## ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

| | |
|---|---|
| ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**. |
| ⚠ ВНИМАНИЕ | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**. |

| | |
|---|---|
| Предупреждение. Риск возгорания. | Предупреждение. Горячая поверхность. |
| Предупреждение. Электричество. | Предупреждение. Взрывчатые вещества. |
| НЕ следует. | НЕ прикасаться. |
| НЕ разбирать. | Строго следуйте указаниям. |
| Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки. | Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено. |
| Обратитесь в сервисный центр за помощью. | Примечание |
| Важная информация. | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 2 2014-07-23 2:27:04

## ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

**Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.**

| ⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) | |
|---|---|
| ⦸ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом. |
| ⦸ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты. |
| ☛ | Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях. |
| ★ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения. |
| ★ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей. |
| ★ | Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду. |
| ★ | При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение. |





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 3 2014-07-23 2:27:05

| | |
|---|---|
| ★ | Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару. |
| | При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя. |
| ★ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности. |
| ★ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру. |
| | Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. |
| ★ | Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи. |
| | Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации. |
| | Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах. |
| ★ | Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. |
| ★ | Следите, чтобы дети не играли с устройством. |
| | Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 4 2014-07-23 2:27:05

| | |
|---|---|
| ⃠ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться; |
| ⃠ | Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды. |
| ★ | Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте. |
| ★ | Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут. |
| ★ | Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. |
| ★ | Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. |
| ⃠ | Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу |

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ
**(только для функций микроволновой печи) - дополнительно**

| | |
|---|---|
| ☛ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур. |
| ★ | Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи. |
| ⃠ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором. |
| ⃠ | Не допускается использование паровых очистителей. |
| ⃠ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током. |





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 5 2014-07-23 2:27:05

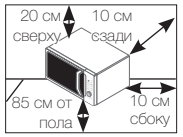
| | |
|---|---|
| ★ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.<br>Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором. |
| | При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться. |
| | При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться. |
| | Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте. |
| ★ | Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром. |

| | |
|---|---|
| | Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле. |
| | Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления. |

## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.




2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 6 2014-07-23 2:27:05

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

- **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

**1.** Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

**2.** Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.

**3.** Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.

**4.** Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

- **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:



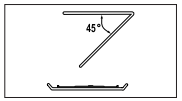


MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 7 2014-07-23 2:27:05

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

**Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.




(Только для моделей с поворотным нагревателем)

## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

**НЕ** снимайте наружный корпус печи.
Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
**Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

| ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 8 2014-07-23 2:27:06

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи | ✓ | ✓ | | |
| | Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Не наносите воду непосредственно на печь. | ✓ | ✓ | | |
| | Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи. | ✓ | ✓ | | |
| | Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева.<br>При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.<br>• Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.<br>• Наложите чистую сухую повязку.<br>• Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению. | | | | ✓ |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 9 2014-07-23 2:27:08

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ⃠ | Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды. | ✓ | | | ✓ |

| ⚠ ВНИМАНИЕ | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д.<br>Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки.<br>Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла. | ✓ | ✓ | | |
| ⃠ | Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д. | | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится. | ✓ | | ✓ | |
| ✋ | Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога. | | | ✓ | |
| ★ | Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение. | | | ✓ | |
| ★ | Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи. | | | ✓ | |
| ⃠ | Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи"). | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 10 2014-07-23 2:27:09

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

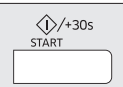
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

# краткое наглядное руководство

**Приготовление пищи**

| | |
|---|---|
| | **1.** Положите продукты в печь. Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.<br>**Результат:** По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту. |

**Если требуется добавить дополнительные 30 секунд.**

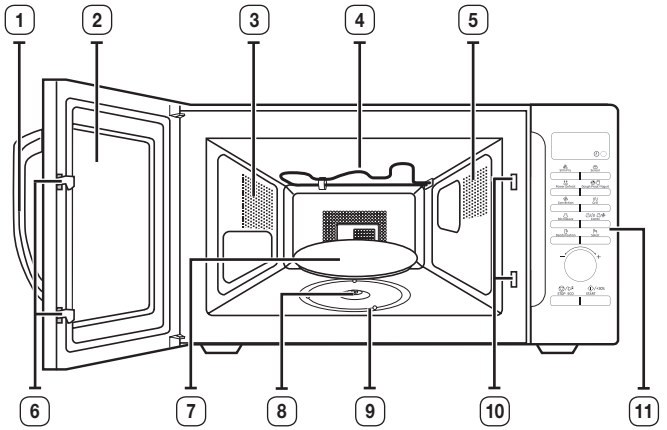
| | |
|---|---|
|  | Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** один или несколько раз. При каждом нажатии кнопки к времени приготовления добавляется 30 секунд. |
| | Повернув **круговой переключатель**, можно установить необходимое время. |





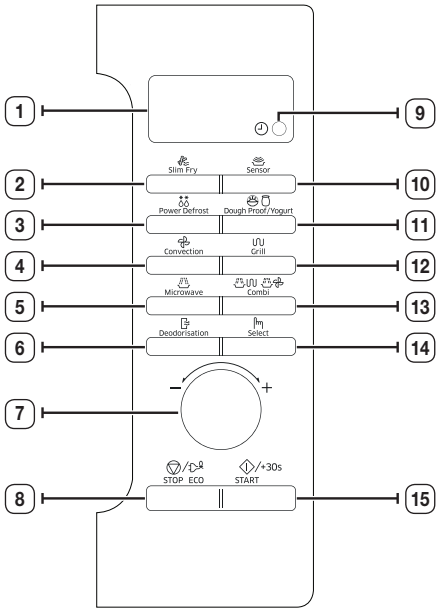
MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 11 2014-07-23 2:27:10

## ПЕЧЬ




1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ДВЕРЦА
3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
4. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
5. ПОДСВЕТКА
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



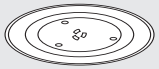
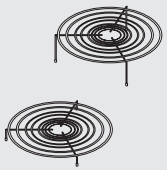

1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПОДЖАРИВАНИЕ
3. КНОПКА БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА
4. КНОПКА КОНВЕКЦИЯ
5. КНОПКА СВЧ
6. КНОПКА УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ
7. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
8. КНОПКА СТОП/ЭКО
9. КНОПКА ЧАСЫ
10. КНОПКА СЕНСОР
11. КНОПКА ТЕСТО/ЙОГУРТ
12. КНОПКА ГРИЛЬ
13. КНОПКА КОМБИ
14. КНОПКА ВЫБОР
15. КНОПКА СТАРТ/+30сек



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 12 2014-07-23 2:27:10

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

| | |
|---|---|
| | **1. Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.<br>**Назначение:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос. |
|  | **2. Вращающийся поднос** нужно установить на роликовую подставку так, чтобы его центр попадал на соединительную муфту.<br>**Назначение:** Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки. |
|  | **3. Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.<br>**Назначение:** Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе-на подставке.<br>**Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.** |
| | **4. Тефлоновая тарелка,** см. стр. 22.<br>**Назначение:** Блюдо с тефлоновым покрытием используется для тщательного "подрумянивания" пищи в режиме "СВЧ" или "СВЧ и гриль". Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими. |

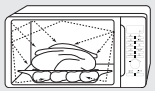
## ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно. |
| | **2.** Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта. |
| | **3.** Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:<br>• количества и плотности продуктов;<br>• содержания воды;<br>• начальной температуры (охлажденная пища или нет). |

Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 13 2014-07-23 2:27:11

## ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 36.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

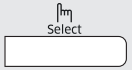
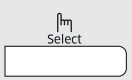
| | |
|---|---|
| | Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** и установите значение времени 4 или 5 минут, нажав кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** необходимое число раз.<br>**Результат:** Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть. |

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00".
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.

| | |
|---|---|
| | **1.** Нажмите кнопку **Часы**. |
| | **2.** Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить формат отображения времени. (12-часовой или 24-часовой) |
| | **3.** Для завершения настройки нажмите кнопку **Select (Выбор).** |
| | **4.** Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение часа. |
|  | **5.** Нажмите кнопку **Select (Выбор)**. |
| | **6.** Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение минут. |
|  | **7.** Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Select (Выбор)**, чтобы часы начали работать.<br>**Результат:** Индикация времени отображается, когда печь не используется. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 14 2014-07-23 2:27:12

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

| | |
|---|---|
| | **1.** Нажмите кнопку **Microwave (СВЧ)**.<br>**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:<br>(режим СВЧ) |
| | **2.** Поворачивайте **круговой переключатель**, пока не отобразится необходимый уровень мощности. При этом повторно нажмите кнопку **Select (Выбор)**, чтобы задать уровень мощности.<br>• Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. |
| | **3.** Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.<br>**Результат:** Отобразится время приготовления. |
| | **4.** Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.<br>**Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого:<br>• Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту. |

## УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция установки уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

| Уровень мощности | Процент | Выходная мощность |
|---|---|---|
| ВЫСОКИЙ | 100 % | 900 Вт |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ | 67 % | 600 Вт |
| СРЕДНИЙ | 50 % | 450 Вт |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ | 33 % | 300 Вт |
| РАЗМОРОЗКА | 20 % | 180 Вт |
| НИЗКИЙ | 11 % | 100 Вт |

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

| Если выбран… | Время приготовления будет… |
|---|---|
| Более высокий уровень мощности | Уменьшено |
| Более низкий уровень мощности | Увеличено |

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**. После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

- Проверьте состояние процесса приготовления в любой момент, просто открыв дверцу
- Увеличьте оставшееся время приготовления

| | |
|---|---|
| | Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**. После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.<br>• Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** шесть раз. |
| | Просто поверните **круговой переключатель**, чтобы задать время приготовления.<br>• Для увеличения времени приготовления поверните переключатель направо, для уменьшения времени приготовления поверните переключатель налево. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 15 2014-07-23 2:27:12

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

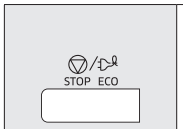
Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

| Чтобы остановить процесс приготовления… | Выполните следующее |
|---|---|
| Временно | Временно: Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)**.<br>**Результат:** Процесс приготовления пищи остановится.<br>Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**. |
| Полностью | Полностью: Нажмите кнопку **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)** один раз.<br>**Результат:** Процесс приготовления пищи остановится.<br>При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)** еще раз. |

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.



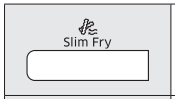
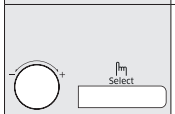
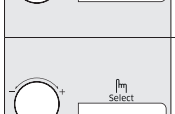
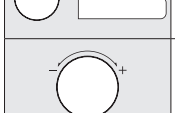

- Нажмите кнопку **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)**.
  **Результат:** Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)**, после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

**Функция автоматической экономии энергии**
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и по истечении 25 минут будут отображены часы.
Если дверца открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗДОРОВОЕ ПОДЖАРИВАНИЕ

Режим **Здоровое поджаривание** включает 12 предварительно запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать время приготовления или уровень мощности. Категорию приготовления в режиме здорового поджаривания можно задать поворотом **кругового переключателя**.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, прикасаясь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Нажмите кнопку **Slim Fry (Здоровое поджаривание)**. |
|  | **2.** Выберите категорию продуктов, повернув **круговой переключатель** и нажав кнопку **Select (Выбор)**.<br>1) Картофель/овощи<br>2) Морепродукты<br>3) Курица |
|  | **3.** Выберите тип продуктов, повернув **круговой переключатель**. Описание различных предварительно установленных настроек см. в таблице на следующей странице. После этого нажмите кнопку **Select (Выбор)**, чтобы выбрать тип продуктов. |
|  | **4.** Задайте размер порции, повернув **круговой переключатель**. |
| | **5.** Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**. |

В следующей таблице представлены 12 автоматических программ для режима **Здоровое поджаривание**. Здесь указаны объемы и необходимые инструкции. Вам потребуется меньше масла по сравнению с поджариванием на сковороде, а результат приготовления будет потрясающим. Программы работают в комбинированном режиме конвекции, верхнего нагрева и энергии СВЧ.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 16 2014-07-23 2:27:13

### 1. Картофель/Овощи

| Код/продукты | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|
| 1-1 Замороженный картофель | 300-350 г<br>450-500 г | Равномерно разложите замороженный картофель на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу). Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 1-2 Замороженные картофельные крокеты | 200-250 г<br>300-350 г | Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты на тефлоновой тарелке.<br>Поставьте тарелку на низкую подставку.<br>После приготовления дайте постоять 1-2 минуты. |
| 1-3 Картофель фри | 300-350 г<br>450-500 г | Возьмите твердый картофель или картофель средней твердости и вымойте его. Очистите картофель и нарежьте его ломтиками толщиной 10 x 10 мм.<br>Замочите в холодной воде на 30 минут.<br>Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла.<br>Равномерно разложите картофель на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу). Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 1-4 Картофельные дольки | 200-250 г<br>300-350 г<br>400-450 г | Вымойте картофель среднего размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите на тефлоновой тарелке срезанной стороной вниз. Поставьте тарелку на высокую подставку. Дайте постоять 1-3 минуты. |
| 1-5 Луковые кольца в кляре | 100-150 г<br>200-250 г | Равномерно разложите замороженные луковые кольца в кляре или замороженные кольца кальмара по тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 1-6 Кабачки ломтиками | 100-150 г<br>200-250 г | Промойте и нарежьте кабачки ломтиками.<br>Добавьте 5 г оливкового масла и посыпьте специями.<br>Равномерно разложите ломтики на тефлоновой тарелке и поставьте ее на высокую подставку.<br>Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу). Дайте постоять 1-2 минуты. |

### 2. Морепродукты

| Код/продукты | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|
| 2-1 Замороженные креветки | 200-250 г<br>300-350 г | Равномерно разложите замороженные креветки в панировке на тефлоновой тарелке.<br>Поставьте тарелку на низкую подставку.<br>После приготовления дайте постоять 1-2 минуты. |
| 2-2 Рыбные котлеты | 200-250 г<br>300-350 г | Равномерно разложите рыбные котлеты в панировке на тефлоновой тарелке.<br>Поставьте тарелку на низкую подставку.<br>После приготовления дайте постоять 1-2 минуты. |
| 2-3 Кольца кальмара | 100-150 г<br>200-250 г | Равномерно разложите кольца кальмара в кляре на тефлоновой тарелке.<br>Поставьте тарелку на низкую подставку.<br>После приготовления дайте постоять 1-2 минуты. |

### 3. Курица

| Код/продукты | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|
| 3-1 Замороженные куриные наггетсы | 200-250 г<br>300-350 г | Равномерно разложите замороженные наггетсы на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу). Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 3-2 Куриные ножки | 200-250 г<br>300-350 г<br>400-450 г | Взвесьте куриные ножки, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление.<br>Дайте постоять 1-3 минуты. |
| 3-3 Куриные крылья | 200-250 г<br>300-350 г | Взвесьте куриные крылья, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление.<br>Дайте постоять 1-2 минуты. |



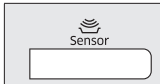
MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 17 2014-07-23 2:27:13

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме **Сенсорного Приготовления** предоставляется 8 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Категорию сенсорного приготовления можно задать поворотом **кругового переключателя**.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Нажмите кнопку **Sensor (Сенсор)**. |
| | **2.** Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув **круговой переключатель**. Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. |
| | **3.** Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.<br>**Результат:** Начнется приготовление пищи. По его окончании:<br>1) Раздастся 4 звуковых сигнала.<br>2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).<br>3) Затем вновь отобразится текущее время. |

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Если внутренняя температура превышает 60 °C, охлаждающий вентилятор включится на 3 минуты. Использование кнопки **Sensor (Сенсор)** временно недоступно, до тех пор пока печь не остынет до температуры, соответствующей безопасному режиму сенсора.

В следующей таблице приведено 8 программ режима **Сенсорного Приготовления**. В ней указаны рекомендуемый общий вес и соответствующие инструкции. В начале программы на дисплее отображается период сенсорного приготовления. После этого периода время приготовления и уровень мощности подсчитываются автоматически и отображается оставшееся время приготовления. Для вашего удобства процесс приготовления управляется сенсорной системой.

Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

| Код/ продукты | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|
| 1 Напитки | 150-250 г | Налейте жидкость (комнатной температуры) в керамическую чашку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Поставьте в центр вращающегося подноса. Оставьте постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей). Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 2 Брокколи | 200-500 г | Промойте и почистите овощи, например брокколи, и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для брокколи, а также ломтиков кабачков, баклажанов, тыквы и перца. Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 3 Нарезанная морковь | 200-500 г | Промойте и почистите овощи, например морковь, порежьте кружочками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для нарезанной моркови, а также для цветной капусты и кольраби. Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 4 Цветная капуста | 200-500 г | Промойте и почистите овощи, например цветную капусту, и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для брокколи, а также ломтиков кабачков, баклажанов, тыквы и перца. Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 5 Картофель в мундире | 200-800 г | Промойте и очистите картофель, по 200 г. Смажьте оливковым маслом и проколите кожицу ножом. Разложите по кругу на вращающемся подносе. Дайте постоять 2-3 минуты. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 18 2014-07-23 2:27:13

| Код/ продукты | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|
| 6 Паста | 100-300 г | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте кипящую воду в количестве, в 4 раза превышающем количество макарон, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1-3 минуты. |
| 7 Мини-равиоли | 200-400 г | Положите мини-равиоли в глубокую керамическую тарелку. Поставьте тарелку в центр вращающегося подноса. Накройте пластмассовой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты. |
| 8 Кусочки курицы | 200-500 г | Смажьте охлажденные куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите куски кожицей вниз на низкой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку "Start" (Старт), чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 2-3 минуты. |

## Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества газов, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи образуются различные газы. Автоматический сенсор определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя выделяемые из продуктов газы, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорного приготовления контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, выделяемые из продуктов газы будут определены автоматическим сенсором, когда контейнер наполнится паром.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или подрумянивающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.

## Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления

- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Применяйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

## Важная информация

- Не отсоединяйте шнур питания после установки микроволновой печи и подключения к розетке электросети. Для достижения необходимых результатов требуется время на стабилизацию газового датчика.
- Не рекомендуется использовать функцию автоматического сенсорного приготовления для непрерывного приготовления блюд, например для приготовления одного блюда вслед за другим.
- Установите печь в хорошо проветриваемом помещении, чтобы устройство охлаждалось и к нему поступал воздух должным образом-это обеспечивает точность при работе датчика.
- Чтобы всегда добиваться желаемых результатов, не используйте автоматический датчик, если окружающая температура в помещении слишком высокая или низкая.
- Не используйте для очистки печи легкоиспаряющиеся чистящие средства. Образующийся газ может повредить датчик.
- Не устанавливайте печь рядом с источниками высокой влажности или устройствами, способствующими выделению газа, так как это препятствует правильной работе автоматического датчика.
- Всегда содержите в чистоте внутреннее пространство печи. Удалите все загрязнения влажной тканью. Данная печь предназначена только для бытового использования.



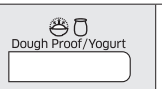


MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 19 2014-07-23 2:27:13

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ФЕРМЕНТАЦИИ (ТЕСТО/ЙОГУРТ)

В режиме **Тесто/Йогурт** предоставляется 5 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Можно выбрать категорию "Тесто/Йогурт", повернув **круговой переключатель** после нажатия кнопки **Dough Proof/Yogurt (Тесто/Йогурт)**.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Нажмите кнопку **Dough Proof/Yogurt (Тесто/Йогурт)**. |
| | **2.** Выберите категорию "Тесто" или "Йогурт", повернув **круговой переключатель** и нажав кнопку **Select (Выбор)**.<br>1) Тесто<br>2) Йогурт |
| | **3.** Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув **круговой переключатель**. Необходимо выбрать номер режима, который будет использоваться для приготовления, повернув **круговой переключатель**.<br>Описание различных предварительно запрограммированных режимов см. в таблице на следующей странице. |
| | **4.** Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**. |

Вращающийся поднос не работает во время приготовления йогурта.

В следующей таблице представлена информация о том, как использовать автоматическую программу для дрожжевого теста или приготовления йогурта.

**1. Тесто**

| Код/продукты | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|
| 1-1<br>Тесто для пиццы | 300-500 г | Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой. |
| 1-2<br>Тесто для пирога | 500-800 г | Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой. |
| 1-3<br>Тесто для хлеба | 600-900 г | Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой. |

**2. Йогурт**

| Код/ продукты | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|
| 2-1<br>Жидкий | 500 г | Равномерно распределите 150 г натурального йогурта по 5 керамическим чашкам или маленьким стеклянным баночкам (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Накройте каждую чашку пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе. Когда йогурт будет готов, поставьте его на 6 часов в холодильник. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов. |
| 2-2<br>Густой | 500 г | Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Влейте в большую стеклянную миску. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его на 6 часов в холодильник. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов. |



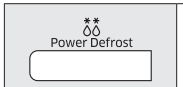
MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 20 2014-07-23 2:27:14

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Режим **Быстрая Разморозка** позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Нажмите кнопку **Power Defrost (Быстрая Разморозка)**. |
| | **2.** Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув **круговой переключатель**. Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите кнопку **Select (Выбор)**, чтобы установить нужный тип продукта. |
| | **3.** Задайте размер порции, повернув **круговой переключатель**. |
| | **4.** Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.<br>**Результат:**<br>• Начинается размораживание продуктов.<br>• Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты. |
| | **5.** Снова нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**, чтобы продолжить размораживание.<br>**Результат:** По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту. |

В приведенной ниже таблице указаны различные программы для функции **Быстрая Разморозка**, вес продуктов и соответствующие инструкции. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб, выпечку и фрукты-на бумажное полотенце.

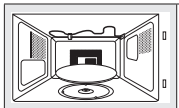
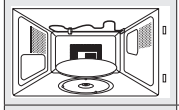
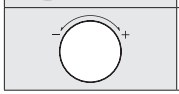
| Код/ продукты | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|
| 1 Мясо | 200-1500 г | Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте постоять 20-90 минуты. |
| 2 Птица | 200-1500 г | Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20-90 минуты. |
| 3 Рыба | 200-1500 г | Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20-80 минуты. |
| 4 Хлеб и выпечка | 125-1000 г | Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и изделий из слоеного теста. Она не подходит для выпечки из песочного теста, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять в течение 10-60 минут. |
| 5 Фрукты | 100-600 г | Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5-20 минуты. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 21 2014-07-23 2:27:14

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ

Из-за высокой температуры тефлоновой тарелки можно подрумянить блюдо не только сверху с помощью гриля, но также добиться прожаривания и хрустящей корочки снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой тарелки (см. следующую страницу). Тефлоновую тарелку можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Установите тарелку на вращающийся поднос и разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль [600 Вт+гриль], следуя времени и инструкциям по приготовлению в таблице. |
|  | **2.** Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились. |
| | **3.** Разложите продукты на тефлоновой тарелке. |
| | **4.** Установите тефлоновую тарелку на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи. |
|  | **5.** Выберите необходимые время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку) |

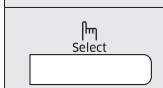
- Всегда используйте специальные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.
- Следует иметь в виду, что покрытие тарелки имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на тефлоновой тарелке.
- Не кладите на тефлоновую тарелку нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).
- Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.
- Тефлоновую тарелку следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.
- Не рекомендуется мыть тефлоновую тарелку в посудомоечной машине.

## КОНВЕКЦИЯ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °C. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.

| | |
|---|---|
| | **1.** Нажмите кнопку **Convection (Конвекция)**.<br>**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:<br>(режим конвекции)<br>180 °C (температура) |
| | **2.** Установите температуру, повернув **круговой переключатель**. (Температура: 40-200 °C, интервал 10 °C)<br>• Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. |
|  | **3.** Нажмите кнопку **Select (Выбор)**. |
| | **4.** Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.<br>(Если нужно предварительно прогреть печь, выберите " : 0") |
| | **5.** Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.<br>**Результат:** Начнется приготовление блюда.<br>• По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту. |

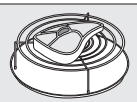


MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 22 2014-07-23 2:27:15

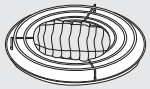
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Откройте дверцу и положите продукты на решетку. |
| | **2.** Нажмите кнопку **Grill (Гриль)**.<br>**Результат:** На дисплее отображается следующая информация: (режим гриля)<br>• Температуру гриля настроить нельзя. |
| | **3.** Установите время обжаривания на гриле, повернув **круговой переключатель**.<br>• Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут. |
| | **4.** Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.<br>**Результат:** Начнется приготовление пищи в режиме гриля.<br>• По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту. |

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

| | |
|---|---|
|  | Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.<br>Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые контейнеры, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п. |

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 26.

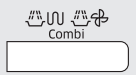
## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим СВЧ и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они сильно нагреваются. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Нажмите кнопку **Combi (Комби)**.<br>**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:<br>Cb - 1 (СВЧ+Гриль) |
| | **2.** После того как на дисплее отобразится индикация "Cb-1", нажмите кнопку **Select (Выбор)**.<br>**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:<br>(комбинированный режим СВЧ и гриля)<br>600 Вт (выходная мощность) |
| | **3.** Выберите необходимый уровень мощности, поворачивая **круговой переключатель**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300 Вт). Затем нажмите кнопку **Select (Выбор)**, чтобы установить нужный уровень.<br>• Температуру гриля настроить нельзя.<br>• Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 23 2014-07-23 2:27:16

**4.** Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

**5.** Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.
**Результат:**
- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

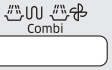
## КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.
В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:
- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

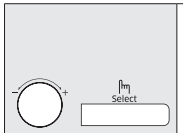
ВСЕГДА пользуйтесь рукавицами, когда вынимаете посуду из печи, чтобы не обжечься. Пища будет приготовлена лучше и получит подрумяненную корочку при приготовлении на низкой подставке.

Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку и установите ее на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.

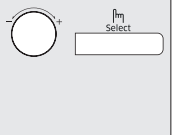



**1.** Нажмите кнопку **Combi (Комби)**.
**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:
Cb - 1 (СВЧ+Гриль)

**2.** Выведите на дисплей индикацию "Cb-2" (СВЧ + конвекция), повернув **круговой переключатель**, а затем нажмите кнопку **Select (Выбор)**.




**3.** Выберите необходимый уровень мощности, поворачивая **круговой переключатель**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт). Затем нажмите кнопку **Select (Выбор)**, чтобы установить нужный уровень.
- Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. (По умолчанию: 180 °C)




**4.** Установите нужную температуру, повернув **круговой переключатель**. (Температура: 200-40 °C). После этого нажмите на кнопку **Select (Выбор)**, чтобы установить температуру.
- Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.

**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:
(комбинированный режим СВЧ и конвекции)
600 Вт (выходная мощность)
180 °C (температура)

**5.** Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

**6.** Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.
**Результат:**
- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 24 2014-07-23 2:27:16

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым.

Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

| | |
|---|---|
| | Завершив чистку, нажмите кнопку **Deodorisation (Устранение запахов)**. После нажатия на кнопку **Deodorisation (Устранение запахов)** выполнение операции начнется автоматически. По его завершении четыре раза прозвучит звуковой сигнал. |

Время процедуры удаления запаха-5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**.

Максимальное время процедуры удаления запаха-15 минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

| | |
|---|---|
| | **1.** Одновременно нажмите кнопки **Select (Выбор)** и **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)** и удерживайте их 1 секунду.<br>**Результат:**<br>• Печь заблокирована (выбор функций недоступен).<br>• На дисплее отобразится "L".<br> |
| | **2.** Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки **Select (Выбор)** и **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)** и удерживайте их 1 секунду.<br>**Результат:** Печью можно пользоваться в обычном режиме. |

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

| | |
|---|---|
| | **1.** Нажмите кнопки **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** и **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)** одновременно.<br>**Результат:**<br>• На дисплее появится следующая индикация.<br> <br>• Печь не подает звуковой сигнал, оповещающий об окончании режима. |
| | **2.** Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** и **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)**.<br>**Результат:**<br>• На дисплее появится следующая индикация.<br> <br>• Печь вновь работает в обычном режиме. |





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 25 2014-07-23 2:27:17

# руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

| Кухонные принадлежности | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания |
|---|---|---|
| **Алюминиевая фольга** | ✓✗ | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги. |
| **Тефлоновая тарелка** | ✓ | Не разогревайте предварительно более восьми минут. |
| **Фарфор и керамика** | ✓ | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки. |
| **Одноразовая посуда из полиэфирного волокна** | ✓ | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов. |
| **Упаковка продуктов быстрого приготовления** | | |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры | ✓ | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. |
| • Бумажные пакеты или газеты | ✗ | Существует риск возгорания. |
| • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| **Стеклянная посуда** | | |
| • Посуда для приготовления и подачи на стол | ✓ | Может использоваться при отсутствии металлической отделки. |
| • Тонкостенная стеклянная посуда | ✓ | Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. |
| • Стеклянные банки | ✓ | Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева. |
| **Металл** | | |
| • Блюда | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания. |
| • Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой | ✗ | |
| **Бумага** | | |
| • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки | ✓ | Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги. |
| • Переработанная бумага | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| **Пластик** | | |
| • Контейнеры | ✓ | В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Липкая пленка | ✓ | Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку. |
| • Пакеты для заморозки | ✓✗ | Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой. |
| **Вощеная или жиронепроницаемая бумага** | ✓ | Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания. |

✓ **: Рекомендуется** ✓✗ **: Использовать с осторожностью** ✗ **: Не рекомендуется**



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 26 2014-07-23 2:27:17

## МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

**Кухонная посуда для микроволновой печи:**
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

**Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:**
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

**Использование крышки во время приготовления**
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно накрыть блюдо разными способами: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

**Время выдержки**
После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

**Руководство по приготовлению замороженных овощей**

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) |
|---|---|---|---|
| Шпинат | 150 г | 600 Вт | 5-6 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минут и подавайте к столу. | | |
| Брокколи | 300 г | 600 Вт | 8-9 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минут и подавайте к столу. | | |
| Горошек | 300 г | 600 Вт | 7-8 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минут и подавайте к столу. | | |
| Зеленая фасоль | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минут и подавайте к столу. | | |
| Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза) | 300 г | 600 Вт | 7-8 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минут и подавайте к столу. | | |
| Овощная смесь (в китайском стиле) | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минут и подавайте к столу. | | |





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 27 2014-07-23 2:27:17

## Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество воды-см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки (3 минуты).

**Совет.** Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) |
|---|---|---|---|
| Брокколи | 250 г<br>500 г | 900 Вт | 4½-5<br>7-8 |
| | **Инструкции**<br>Подготовьте соцветия примерно одинакового размера.<br>Разложите соцветия стеблями к центру блюда.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Брюссельская капуста | 250 г | 900 Вт | 6-6½ |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Морковь | 250 г | 900 Вт | 4½-5 |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Цветная капуста | 250 г<br>500 г | 900 Вт | 5-5½<br>7½-8½ |
| | **Инструкции**<br>Подготовьте соцветия примерно одинакового размера.<br>Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Кабачки | 250 г | 900 Вт | 4-4½ |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) |
|---|---|---|---|
| Баклажаны | 250 г | 900 Вт | 3½-4 |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Лук-порей | 250 г | 900 Вт | 4-4½ |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Грибы | 125 г<br>250 г | 900 Вт | 1½-2<br>2½-3 |
| | **Инструкции**<br>Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы.<br>Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком.<br>Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Лук | 250 г | 900 Вт | 5-5½ |
| | **Инструкции**<br>Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Перец | 250 г | 900 Вт | 4½-5 |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте перец мелкими ломтиками. | | |
| Картофель | 250 г<br>500 г | 900 Вт | 4-5<br>7-8 |
| | **Инструкции**<br>Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Кольраби | 250 г | 900 Вт | 5½-6 |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте кольраби мелкими кубиками.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 28 2014-07-23 2:27:18

### Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло. Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

**Макаронные изделия:** Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) |
|---|---|---|---|
| Белый рис (пропаренный) | 250 г<br>375 г | 900 Вт | 15-16<br>17½-18½ |
| | **Инструкции**<br>Добавьте двойное количество холодной воды.<br>Дайте постоять 5 минуты и подавайте к столу. | | |
| Коричневый рис (пропаренный) | 250 г<br>375 г | 900 Вт | 20-21<br>22-23 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте двойное количество холодной воды.<br>Дайте постоять 5 минуты и подавайте к столу. | | |
| Смесь риса (обычный рис + дикий рис) | 250 г | 900 Вт | 16-17 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 500 мл холодной воды.<br>Дайте постоять 5 минуты и подавайте к столу. | | |
| Смешанная каша (рис + злаки) | 250 г | 900 Вт | 17-18 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 400 мл холодной воды.<br>Дайте постоять 5 минуты и подавайте к столу. | | |
| Макаронные изделия (паста) | 250 г | 900 Вт | 10-11 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 1000 мл горячей воды.<br>Дайте постоять 5 минуты и подавайте к столу. | | |

## РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

**Размещение пищи и использование крышки**

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

**Уровни мощности и перемешивание**

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Дополнительные указания см. в таблицах.
В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

**Время разогрева и выдержки**

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось, и используйте это в дальнейшем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 29 2014-07-23 2:27:18

## РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:**

Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: от 30 до 40 °C.

**ДЕТСКОЕ МОЛОКО:**

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

## ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

**Разогрев жидкостей и пищи**

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) |
|---|---|---|---|
| Напитки (кофе, чай и вода) | 150 мл (1 чашка)<br>300 мл (2 чашки)<br>450 мл (3 чашки)<br>600 мл (4 чашки) | 900 Вт | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 |
| | **Инструкции**<br>Налейте в чашки и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2-друг напротив друга, 3-по окружности.<br>Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минут и подавайте к столу. | | |
| Суп (охлажденный) | 250 г<br>350 г<br>450 г<br>550 г | 900 Вт | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 |
| | **Инструкции**<br>Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Рагу (охлажденное) | 350 г | 600 Вт | 4½-5½ |
| | **Инструкции**<br>Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Макаронные изделия с соусом (охлажденные) | 350 г | 600 Вт | 3½-4½ |
| | **Инструкции**<br>Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные) | 350 г | 600 Вт | 4-5 |
| | **Инструкции**<br>Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Готовое блюдо (охлажденное) | 350 г<br>450 г | 600 Вт | 4½-5<br>5½-6½ |
| | **Инструкции**<br>Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей.<br>Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу. | | |
| Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное) | 400 г | 600 Вт | 6-7 |
| | **Инструкции**<br>Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Периодически помешивайте во время и после разогрева. Хорошо перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 1-2 минут и подавайте к столу. | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 30 2014-07-23 2:27:18

### Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время |
|---|---|---|---|
| Детское питание (Овощи + Мясо) | 190 г | 600 Вт | 30 сек |
| | **Инструкции**<br>Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минут и подавайте к столу. | | |
| Детская каша (Крупа + Молоко + Фрукты) | 190 г | 600 Вт | 20 сек |
| | **Инструкции**<br>Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минут и подавайте к столу. | | |
| Детское молоко | 100 мл<br>200 мл | 300 Вт | 30-40 сек<br>от 1 мин. до 1 мин. 10 сек |
| | **Инструкции**<br>Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2-3 минут и подавайте к столу. | | |

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

**Совет.** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) |
|---|---|---|---|
| Мясо | | | |
| Фарш | 250 г<br>500 г | 180 Вт | 6-7<br>8-13 |
| Свиные бифштексы | 250 г | 180 Вт | 7-8 |
| | **Инструкции**<br>Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 15-30 минут и подавайте к столу. | | |

(продолжение)



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 31 2014-07-23 2:27:18

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) |
|---|---|---|---|
| **Птица** | | | |
| Кусочки курицы | 500 г (2 шт.) | 180 Вт | 14-15 |
| Целая курица | 1200 г | 180 Вт | 32-34 |
| | **Инструкции**<br>Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 15-60 минут и подавайте к столу. | | |
| **Рыба** | | | |
| Рыбное филе | 200 г | 180 Вт | 6-7 |
| Целая рыба | 400 г | 180 Вт | 11-13 |
| | **Инструкции**<br>Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 10-25 минут и подавайте к столу. | | |
| **Фрукты** | | | |
| Ягоды | 300 г | 180 Вт | 6-7 |
| | **Инструкции**<br>Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5-10 минут и подавайте к столу. | | |
| **Хлеб** | | | |
| Булочки (каждая весом около 50 г) | 2 шт.<br>4 шт. | 180 Вт | 1-1½<br>2½-3 |
| Тосты/сэндвичи | 250 г | 180 Вт | 4-4½ |
| | **Инструкции**<br>Положите булочки по кругу, а хлеб-горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-20 минут и подавайте к столу. | | |

## ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-5 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

**Посуда для гриля:**

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

**Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:**

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

**Важное замечание.**

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

## СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

**Посуда для режима СВЧ + Гриль**

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

**Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + Гриль:**

Пища, подходящая для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

**Важное замечание.**

При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + Гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 32 2014-07-23 2:27:18

### Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.
Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

| Свежие продукты | Порция | Мощность | 1 шаг (мин.) | 2 шаг (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Тосты | 4 шт. (по 25 г каждый) | Только гриль | 3-4 | 2-3 |
| | **Инструкции** Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку. | | | |
| Приготовленные на гриле томаты | 400 г (2 шт.) | 300 Вт + Гриль | 5-6 | - |
| | **Инструкции** Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Тосты с томатами и сыром | 4 шт. (300 г) | 300 Вт + Гриль | 4-5 | - |
| | **Инструкции** Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра) | 4 шт. (500 г) | 300 Вт + Гриль | 5-6 | - |
| | **Инструкции** Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Печеный картофель | 500 г | 600 Вт + Гриль | 7-8 | - |
| | **Инструкции** Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля. | | | |
| Гратен из овощей/ картофеля (охлажденный) | 450 г | 450 Вт + Гриль | 9-11 | - |
| | **Инструкции** Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. | | | |

| Свежие продукты | Порция | Мощность | 1 шаг (мин.) | 2 шаг (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Печеные яблоки | 2 яблока (примерно 400 г) | 300 Вт + Гриль | 7-8 | - |
| | **Инструкции** Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку. | | | |
| Кусочки курицы | 500 г (2 шт.) | 300 Вт + Гриль | 8-10 | 6-8 |
| | **Инструкции** Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Жареная курица | 1200 г | 450 Вт + Гриль | 18-19 | 17 |
| | **Инструкции** Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Поставьте форму с курицей на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5 минут. | | | |
| Жаркое из рыбы | 400-500 г | 300 Вт + Гриль | 5-7 | 5½-6½ |
| | **Инструкции** Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите две рыбы бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 33 2014-07-23 2:27:18

## КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции-это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.
Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать. В данном режиме работает верхний нагревательный элемент.

**Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:**
Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки-все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

**Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:**
В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, а также фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

## СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.
Приготовление пищи с использованием конвекции-это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

**Посуда для приготовления пищи в режиме СВЧ + Конвекция:**
Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика или фарфор без металлической отделки), аналогично посуде, описанной в разделе "СВЧ + Гриль".

**Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + Конвекция:**
Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

**Руководство по приготовлению свежих и замороженных продуктов с использованием конвекции**

С помощью функции автоматического предварительного разогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

| Свежие продукты | Порция | Мощность | 1 шаг (мин.) | 2 шаг (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| ПИЦЦА<br>Замороженная пицца (готовая) | 300 г | 1 шаг 300 Вт + 200 °C<br>2 шаг, гриль | 11-12 | 2-3 |
| | **Инструкции**<br>Положите пиццу на низкую подставку.<br>После выпекания дайте постоять 2-3 минут. | | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ<br>Замороженная лазанья | 400 г | 1 шаг 450 Вт + 200 °C<br>2 шаг, конв. 200 °C | 15-16 | 5-6 |
| | **Инструкции**<br>Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| МЯСО<br>Жаркое из говядины/жаркое из баранины (средней прожарки) | 1200-1300 г | 600 Вт + 180 °C | 20-23 | 10-13 |
| | **Инструкции**<br>Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут. | | | |
| Жареная курица | 1000-1100 г | 450 Вт + 200 °C | 20-22 | 20 |
| | **Инструкции**<br>Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут. | | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 34 2014-07-23 2:27:18

| Свежие продукты | Порция | Мощность | 1 шаг (мин.) | 2 шаг (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| **ХЛЕБ** | | | | |
| Булочки свежевыпеченные | 6 шт. (350 г) | 100 Вт + 180 °C | 8-10 | - |
| | **Инструкции**<br>Разложите булочки по кругу на низкой подставке.<br>Дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Чесночный хлеб (охлажденный, готовый) | 200 г (1 шт) | 180 Вт + 200 °C | 8-10 | - |
| | **Инструкции**<br>Положите багет из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут. | | | |
| **ТОРТ** | | | | |
| Мраморный пирог (свежее тесто) | 500 г | Только 180 °C | 38-43 | - |
| | **Инструкции**<br>Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте пирог на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут. | | | |
| Пирожки (свежее тесто) | 10 x 28 г | Только 160 °C | 26-28 | - |
| | **Инструкции**<br>Равномерно заполните бумажные чашки свежим тестом и поставьте на поднос для выпекания на низкой подставке.<br>После выпекания дайте постоять 5 минут. | | | |
| Печенье (из свежего теста) | 200-250 г | Только 200 °C | 15-20 | - |
| | **Инструкции**<br>Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. | | | |
| Замороженный пирог | 1000 г | 180 Вт + 180 °C | 18-20 | - |
| | **Инструкции**<br>Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку.<br>После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут. | | | |

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде.
Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла.
Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут при мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой.
Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.
Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 35 2014-07-23 2:27:18

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте применить предлагаемые решения.

**Это нормальное явление.**

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

**Печь не начинает работать при нажатии кнопки СТАРТ/+30сек.**

- Плотно ли закрыта дверца?

**Пища оказывается плохо приготовленной.**

- Правильно ли установлено время, нажата ли кнопка **СТАРТ/+30сек**?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

**Продукт либо не готов, либо передержан.**

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

**Лампочка не работает.**

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

**Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.**

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи обнаружит помехи, может произойти сброс индикации на дисплее.
  Чтобы решить эту проблему, выньте кабель питания из розетки, а затем вставьте его снова. Вновь установите время.

**В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).**

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой.
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

**Задымление и неприятный запах при первом включении.**

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Подготовьте следующие сведения:

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

## КОД ОШИБКИ

**Выводится сообщение "SE".**

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопок воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

**Появляется сообщение: "E-12".**

- Сообщение "E-12" означает низкое значение газового датчика. Эта ошибка может произойти из-за высокой влажности во внутренней камере печи, при повторном включении микроволновой печи сразу после завершения предыдущего цикла приготовления пищи. В данном случае существует вероятность, что газовый датчик функционирует исправно, и вам нужно выключить микроволновую печь и повторить попытку еще раз. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

**Появляется сообщение: "E-24".**

- Если возникает риск перегрева печи, на дисплее появляется сообщение "E-24". При появлении сообщения "E-24" нажмите кнопку "Стоп/Эко" для использования режима инициализации. Дайте печи остыть и попробуйте включить ее снова.
  Если сообщение "E-24" появляется снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов Samsung.

Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 36 2014-07-23 2:27:19

# технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

| Модель | MC287TCTC** |
|---|---|
| **Источник питания** | 230 В - 50 Гц переменного тока |
| **Потребление электроэнергии**<br>Максимальная мощность<br>СВЧ<br>Гриль (нагревательный элемент)<br>Конвекция (нагревательный элемент) | <br>2900 Вт<br>1400 Вт<br>1500 Вт<br>Макс. 2100 Вт |
| **Производимая мощность** | 100 Вт / 900 Вт - 6 уровней мощности (стандарт IEC-705) |
| **Рабочая частота** | 2450 МГц |
| **Габариты (Ш x В x Г)**<br>Внешние<br>Внутренняя камера печи | <br>517 x 297 x 467 мм<br>358 x 235,5 x 327 мм |
| **Объем** | 28 литров |
| **Вес**<br>Нетто | <br>17,8 кг прибл. |

## ЗАМЕТКИ





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 37 2014-07-23 2:27:19

## ЗАМЕТКИ

## ЗАМЕТКИ

## ЗАМЕТКИ

## ЗАМЕТКИ

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

| СТРАНА | ТЕЛЕФОН | ВЕБ-УЗЕЛ |
|---|---|---|
| U.A.E | 800-SAMSUNG (800 - 726 7864) | www.samsung.com/ae/support (English)<br>www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic) |
| OMAN | 800-SAMSUNG (800 - 726 7864) | |
| KUWAIT | 183-CALL (183-2255) | |
| BAHRAIN | 8000-GSAM (8000-4726) | |
| QATAR | 800-CALL (800-2255) | |
| EGYPT | 08000-726786<br>16580 | www.samsung.com/eg/support |
| ALGERIA | 021 36 11 00 | www.samsung.com/n_africa/support |
| PAKISTAN | 0800-Samsung (72678) | www.samsung.com/pk/support |
| TUNISIA | 80-1000-12 | www.samsung.com/n_africa/support |
| JORDAN | 0800-22273<br>06 5777444 | www.samsung.com/Levant/support (English) |
| SYRIA | 18252273 | |
| IRAN | 021-8255 | www.samsung.com/iran/support |
| MOROCCO | 080 100 22 55 | www.samsung.com/n_africa/support |
| SAUDI ARABIA | 920021230 | www.samsung.com/sa/support<br>www.samsung.com/sa_en/support (English) |
| TURKEY | 444 77 11 | www.samsung.com/tr/support |
| NIGERIA | 0800-726-7864 | www.samsung.com/africa_en/support |
| Ghana | 0800-10077<br>0302-200077 | |
| Cote D'Ivoire | 8000 0077 | www.samsung.com/africa_fr/support |
| SENEGAL | 800-00-0077 | |
| CAMEROON | 7095-0077 | |
| KENYA | 0800 545 545 | www.samsung.com/support |
| UGANDA | 0800 300 300 | |
| TANZANIA | 0685 88 99 00 | |
| RWANDA | 9999 | |
| BURUNDI | 200 | |
| DRC | 499999 | |
| SUDAN | 1969 | |
| SOUTH AFRICA | 0860 SAMSUNG (726 7864) | |
| BOTSWANA | 8007260000 | |
| NAMIBIA | 08 197 267 864 | |
| ZAMBIA | 0211 350370 | |
| MOZAMBIQUE | 847267864 / 827267864 | |

DE68-04126R-00

MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_RU.indd 40 2014-07-23 2:27:19

MC287TCTC**

# Microwave Oven

## Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**This manual is made with 100 % recycled paper.**

SAMSUNG

# contents


**Safety information ..... 2**
**Quick look-up guide ..... 11**
**Oven features ..... 12**
Oven ..... 12
Control panel ..... 12
Accessories ..... 13
**Oven use ..... 13**
How a microwave oven works ..... 13
Checking that your oven is operating correctly ..... 14
Setting the time ..... 14
Cooking/Reheating ..... 15
Power levels and time variations ..... 15
Adjusting the cooking time ..... 15
Stopping the cooking ..... 16
Setting the energy save mode ..... 16
Using the slim fry cook features ..... 16
Using the sensor cook features ..... 18
Using the dough proof/yogurt features ..... 20
Using the power defrost features ..... 21
Using the crusty plate ..... 22
Convection ..... 22
Grilling ..... 23
Choosing the accessories ..... 23
Combining microwaves and grill ..... 23
Combining microwaves and convection ..... 24
Using the deodorisation features ..... 25
Using the child lock features ..... 25
Switching the beeper off ..... 25
**Cookware guide ..... 26**
**Cooking guide ..... 27**
**Troubleshooting and error code ..... 36**
Troubleshooting ..... 36
Error code ..... 36
**Technical specifications ..... 37**


# safety information

## USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

| | |
|---|---|
| Warning; Fire hazard | Warning; Hot surface |
| Warning; Electricity | Warning; Explosive material |
| Do NOT attempt. | Do NOT touch. |
| Do NOT disassemble. | Follow directions explicitly. |
| Unplug the power plug from the wall socket. | Make sure the machine is grounded to prevent electric shock. |
| Call the service center for help. | Note |
| Important | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 2 2014-07-23 2:27:52

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

| ⚠ WARNING (Microwave function only) |
|---|
| **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person. |
| **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. |
| This appliance is intended to be used in household only. |

| |
|---|
| **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. |
| **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. |
| Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. |
| When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. |





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 3 2014-07-23 2:27:52

| | |
|---|---|
| ★ | The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. |
| ⇄ | If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames. |
| ★ | **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. |
| ★ | **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns. |
| ⃠ | Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. |
| ★ | The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. |
| ☛ | Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation. |
| ⃠ | The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc. |
| ★ | This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. |
| ★ | Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. |
| ✆ | If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. |
| ⃠ | **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode; |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 4 2014-07-23 2:27:53

| | |
|---|---|
| | The appliance should not be cleaned with a water jet. |
| | This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area. |
| | Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used. |
| | If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center. |
| | The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. |
| | The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. |

| ⚠ WARNING<br>(Oven function only) - Optional | |
|---|---|
| | **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. |

| | |
|---|---|
| | During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. |
| | **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. |
| | A steam cleaner is not to be used. |
| | **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. |
| | **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.<br>Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. |
| | The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. |
| | The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating. |
| | Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. |



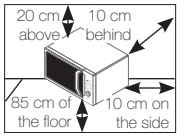


MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 5 2014-07-23 2:27:53

| | |
|---|---|
| ★ | This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. |
| ⃠ | Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. |
| ⃠ | Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. |

## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.




**1.** When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

**2.** Remove all packing materials inside the oven.

**3.** Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

**4.** This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 6 2014-07-23 2:27:53

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

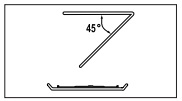
- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 7 2014-07-23 2:27:53

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)




## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre

- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

| ⚠ WARNING | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 8 2014-07-23 2:27:55

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not touch the power plug with wet hands. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not apply excessive pressure or impact to the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Do not pour or directly spray water onto the oven. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:<br>• Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.<br>• Cover with a clean, dry dressing.<br>• Do not apply any creams, oils or lotions. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack. | | | | ✓ |
| | Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. | ✓ | | | ✓ |





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 9 2014-07-23 2:27:58

| ⚠ CAUTION | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.<br>Remove wire twist ties from paper or plastic bags.<br>Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Do not use your microwave oven to dry papers or clothes. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat. | ✓ | ✓ | | |
| ⃠ | Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc. | | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently. | ✓ | | ✓ | |
| ⃠ | Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns. | | | ✓ | |
| ★ | Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling. | | | ✓ | |
| ★ | Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam. | | | ✓ | |
| ⃠ | Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.) | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 10 2014-07-23 2:28:00

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

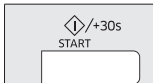
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

# quick look-up guide

**I want to cook some food.**

| | |
|---|---|
| | **1.** Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. |

**If you want to add an extra 30 seconds.**

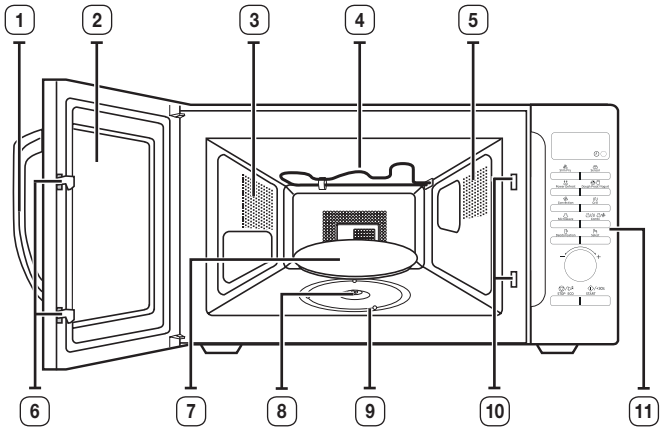
| | |
|---|---|
|   | Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add. |
| | By turning the **Knob Dial**, You can set the time as you want. |





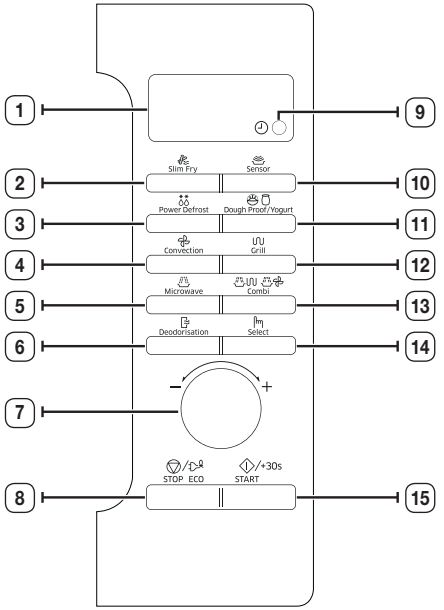
MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 11 2014-07-23 2:28:00

## OVEN




1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

## CONTROL PANEL



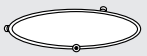
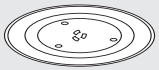
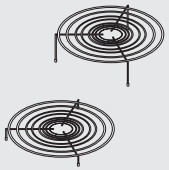

1. DISPLAY
2. SLIM FRY BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. CONVECTION BUTTON
5. MICROWAVE BUTTON
6. DEODORISATION BUTTON
7. KNOB DIAL
8. STOP/ECO BUTTON
9. CLOCK SETTING BUTTON
10. SENSOR BUTTON
11. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON
12. GRILL BUTTON
13. COMBI BUTTON
14. SELECT BUTTON
15. START/+30s BUTTON



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 12 2014-07-23 2:28:01

## ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

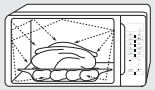
| | |
|---|---|
|  | **1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.<br>**Purpose:** The roller ring supports the turntable. |
|  | **2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.<br>**Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning. |
|  | **3. High rack, Low rack,** to be placed on the turntable.<br>**Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.** |
| | **4. Crusty plate,** see page 22.<br>**Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp. |

## HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

| | |
|---|---|
|  | **1.** The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly. |
| | **2.** The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food. |
| | **3.** Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:<br>• Quantity and density<br>• Water content<br>• Initial temperature (refrigerated or not) |

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 13 2014-07-23 2:28:01

## CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 36.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

| | |
|---|---|
| | Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.<br>**Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling. |

## SETTING THE TIME

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Clock** button. |
| | **2.** Turn the **Knob Dial** to set time display type. (12H or 24H) |
| | **3.** Press the **Select** button to complete the setup. |
| | **4.** Turn the **Knob Dial** to set the hour. |
| | **5.** Press the **Select** button. |
| | **6.** Turn the **Knob Dial** to set the minute. |
| | **7.** When the right time is displayed, press the **Select** button to start the clock.<br>**Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven. |



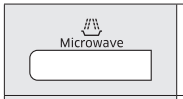
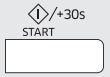
MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 14 2014-07-23 2:28:02

## COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Press the **Microwave** button.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>(microwave mode) |
| | **2.** Turn the **Knob Dial** until the appropriate power level is displayed.<br>At that time, press the **Select** button to set the power level.<br>• If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. |
| | **3.** Set the cooking time by turning the **Knob Dial**.<br>**Result:** The cooking time is displayed. |
|  | **4.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.<br>• The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute. |

## POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

| Power level | Percentage | Output |
|---|---|---|
| HIGH | 100 % | 900 W |
| MEDIUM HIGH | 67 % | 600 W |
| MEDIUM | 50 % | 450 W |
| MEDIUM LOW | 33 % | 300 W |
| DEFROST | 20 % | 180 W |
| LOW | 11 % | 100 W |

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

| If you select a... | Then the cooking time must be... |
|---|---|
| Higher power level | Decreased |
| Lower power level | Increased |

## ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

| | |
|---|---|
| | To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.<br>• Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times. |
| | Just turning **Knob Dial** to adjust cooking time.<br>• To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left. |





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 15 2014-07-23 2:28:02

## STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

| To stop the cooking... | Then... |
|---|---|
| Temporarily | Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once.<br>**Result:** Cooking stops.<br>To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button. |
| Completely | Completely : Press the **STOP/ECO** button once.<br>**Result:** Cooking stops.<br>If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again. |

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

- Press the **STOP/ECO** button.
  **Result:** Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

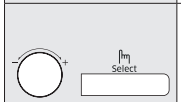
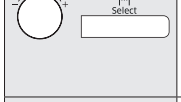
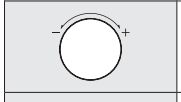
**Auto energy saving function**
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

## USING THE SLIM FRY COOK FEATURES

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the slim fry cook category by turning the **Knob Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Slim Fry** button. |
|  | **2.** Select the category of food by turning the **Knob Dial** and press the **Select** button.<br>1) Potatoes/Vegetables<br>2) Seafood<br>3) Chicken |
| | **3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**.<br>Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.<br>At that time, press the **Select** button to select the type of food. |
|  | **4.** Select the size of the serving by turning the **Knob Dial**. |
|  | **5.** Press the **START/+30s** button. |

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions.
You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results.
Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 16 2014-07-23 2:28:03

### 1. Potatoes/Vegetables

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1-1<br>Frozen Oven Chips | 300-350 g<br>450-500 g | Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes. |
| 1-2<br>Frozen Potato Croquettes | 200-250 g<br>300-350 g | Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-3<br>Homemade French Fries | 300-350 g<br>450-500 g | Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes. |
| 1-4<br>Potato Wedges | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes. |
| 1-5<br>Frozen Onion Ring | 100-150 g<br>200-250 g | Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-6<br>Sliced Courgettes | 100-150 g<br>200-250 g | Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes. |

### 2. Seafood

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 2-1<br>Frozen Prawns | 200-250 g<br>300-350 g | Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes. |
| 2-2<br>Fish Cutlets | 200-250 g<br>300-350 g | Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes. |
| 2-3<br>Fried Squid | 100-150 g<br>200-250 g | Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes. |

### 3. Chicken

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 3-1<br>Frozen Chicken Nuggets | 200-250 g<br>300-350 g | Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes. |
| 3-2<br>Chicken Drumsticks | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes. |
| 3-3<br>Chicken Wings | 200-250 g<br>300-350 g | Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes. |



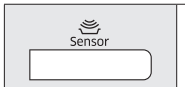
MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 17 2014-07-23 2:28:03

## USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Knob Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

| | |
|---|---|
|   | **1.** Press the **Sensor** button. |
| | **2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. |
| | **3.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** Cooking starts. When it has finished.<br>1) The oven beeps 4 times.<br>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).<br>3) The current time is displayed again. |

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Drinks | 150-250 g | Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes. |
| 2<br>Broccoli Florets | 200-500 g | Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp).<br>Put bowl in the centre of turntable.<br>Cook covered. Stir after cooking.<br>This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes. |
| 3<br>Sliced Carrots | 200-500 g | Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp).<br>Put bowl in the centre of turntable.<br>Cook covered. Stir after cooking.<br>This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes. |
| 4<br>Cauliflower Florets | 200-500 g | Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp).<br>Put bowl in the centre of turntable.<br>Cook covered. Stir after cooking.<br>This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 18 2014-07-23 2:28:03

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 5<br>Jacket Potatoes | 200-800 g | Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes. |
| 6<br>Boiling Pasta | 100-300 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes. |
| 7<br>Mini Ravioli | 200-400 g | Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes. |
| 8<br>Chicken Pieces | 200-500 g | Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes. |

## Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

## Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

## Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.



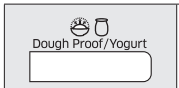


MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 19 2014-07-23 2:28:03

## USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Knob Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Press the **Dough Proof/Yogurt** button. |
| | **2.** Select the Dough Proof or Yogurt by turning **Knob Dial** and press the **Select** button.<br>1) Dough proof<br>2) Yogurt |
| | **3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Knob Dial**.<br>Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. |
| | **4.** Press the **START/+30s** button. |

Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

### 1. Dough Proof

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1-1<br>Pizza Dough | 300-500 g | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil. |
| 1-2<br>Cake Dough | 500-800 g | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil. |
| 1-3<br>Bread Dough | 600-900 g | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil. |

### 2. Yogurt

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 2-1<br>Small Cups | 500 g | Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator.<br>For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment. |
| 2-2<br>Large Bowl | 500 g | Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator.<br>For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment. |



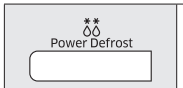
MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 20 2014-07-23 2:28:04

## USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Press the **Power Defrost** button. |
| | **2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food. |
| | **3.** Select the size of the serving by turning the **Knob Dial**. |
| | **4.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:**<br>• Defrosting begins.<br>• The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over. |
| | **5.** Press the **START/+30s** button again to continue defrosting.<br>**Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. |

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

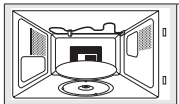
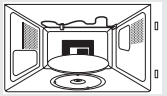
| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Meat | 200-1500 g | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes. |
| 2<br>Poultry | 200-1500 g | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes. |
| 3<br>Fish | 200-1500 g | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes. |
| 4<br>Bread/Cake | 125-1000 g | Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes. |
| 5<br>Fruit | 100-600 g | Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 21 2014-07-23 2:28:04

## USING THE CRUSTY PLATE

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart. |
|  | **2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely. |
| | **3.** Place the food on the crusty plate. |
| | **4.** Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave. |
| | **5.** Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side) |

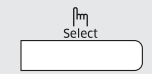
- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

## CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Convection** button.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>(convection mode)<br>180 °C (temperature) |
| | **2.** Set the temperature by turning the **Knob Dial**. (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval)<br>• If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. |
|  | **3.** Press the **Select** button. |
| | **4.** Set the cooking time by turning the **Knob Dial**. (If you want to preheat the oven, select " : 0") |
| | **5.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** Cooking starts:<br>• When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 22 2014-07-23 2:28:05

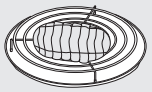
## GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

| | |
|---|---|
| | **1.** Open the door and place the food on the rack. |
| | **2.** Press the **Grill** button.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>(grill mode)<br>• You cannot set the temperature of the grill. |
| | **3.** Set the grilling time by turning the **Knob Dial**.<br>• The maximum grilling time is 60 minutes. |
| | **4.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** Grilling starts.<br>• When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. |

## CHOOSING THE ACCESSORIES

| | |
|---|---|
|  | Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.<br>Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc. |

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 26.

## COMBINING MICROWAVES AND GRILL

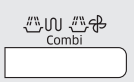
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

| | |
|---|---|
|   | **1.** Press the **Combi** button.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>Cb - 1 (Microwave + Grill) |
| | **2.** Make the display indicating Cb-1, and then press the **Select** button.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>(microwave & grill combi mode)<br>600 W (output power) |
| | **3.** Select the appropriate power level by turning the **Knob Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Select** button to set the power level.<br>• You cannot set the temperature of the grill.<br>• If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. |
| | **4.** Set the cooking time by turning the **Knob Dial**.<br>• The maximum cooking time is 60 minutes. |
| | **5.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:**<br>• Combination cooking starts.<br>• When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 23 2014-07-23 2:28:06

## COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

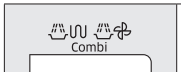
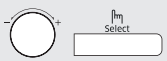
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Press the **Combi** button.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>Cb - 1 (Microwave + Grill) |
| | **2.** Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Knob Dial**, and then press the **Select** button. |
|  | **3.** Select the appropriate power level by turning the **Knob Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Select** button to set the power level.<br>• If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C ) |
| | **4.** Select the appropriate temperature by turning the **Knob Dial** (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the **Select** button to set the temperature.<br>• If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>(microwave & convection combi mode)<br>600 W (output power)<br>180 °C (temperature) |
| | **5.** Set the cooking time by turning the **Knob Dial**.<br>• The maximum cooking time is 60 minutes. |
| | **6.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:**<br>• Combination cooking starts.<br>• The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.<br>• When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute. |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 24 2014-07-23 2:28:06

## USING THE DEODORISATION FEATURES

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.

| | |
|---|---|
| | Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning. As soon as you press the **Deodorisation** button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times. |

The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

## USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Select** button and **STOP/ECO** button at the same time for 1 second.<br>**Result:**<br>• The oven is locked (no functions can be selected).<br>• The display shows “L”.<br> |
| | **2.** To unlock the oven, Press the **Select** button and **STOP/ECO** button at the same time for 1 second.<br>**Result:** The oven can be used normally. |

## SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.<br>**Result:**<br>• The following indication is displayed.<br> <br>• The oven does not beep to indicate the end of a function. |
| | **2.** To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.<br>**Result:**<br>• The following indication is displayed.<br> <br>• The oven operates normally. |





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 25 2014-07-23 2:28:07

# cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|---|---|
| **Aluminum foil** | ✓✗ | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| **Crust plate** | ✓ | Do not preheat for more than 8 minutes. |
| **China and earthenware** | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| **Disposable polyester cardboard dishes** | ✓ | Some frozen foods are packaged in these dishes. |
| **Fast-food packaging** | | |
| • Polystyrene cups containers | ✓ | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. |
| • Paper bags or newspaper | ✗ | May catch fire. |
| • Recycled paper or metal trims | ✗ | May cause arcing. |
| **Glassware** | | |
| • Oven-to-tableware | ✓ | Can be used, unless decorated with a metal trim. |
| • Fine glassware | ✓ | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. |
| • Glass jars | ✓ | Must remove the lid. Suitable for warming only. |
| **Metal** | | |
| • Dishes | ✗ | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | ✗ | |
| **Paper** | | |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | ✗ | May cause arcing. |
| **Plastic** | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| • Cling film | ✓ | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| • Freezer bags | ✓✗ | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary. |
| **Wax or grease-proof paper** | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

**✓ : Recommended** **✓✗ : Use caution** **✗ : Unsafe**



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 26 2014-07-23 2:28:07

## MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## COOKING

**Cookware for microwave cooking:**
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

**Food suitable for microwave cooking:**
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

**Covering during cooking**
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

**Standing times**
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

**Cooking Guide for frozen vegetables**

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Spinach | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | **Instructions** Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Instructions** Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Peas | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Instructions** Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Green Beans | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instructions** Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Instructions** Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Mixed Vegetables (Chinese style) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instructions** Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 27 2014-07-23 2:28:07

## Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint:** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Broccoli | 250 g<br>500 g | 900 W | 4½-5<br>7-8 |
| | **Instructions**<br>Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Brussels Sprouts | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | **Instructions**<br>Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Carrots | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Instructions**<br>Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Cauliflower | 250 g<br>500 g | 900 W | 5-5½<br>7½-8½ |
| | **Instructions**<br>Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Courgettes | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Instructions**<br>Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Egg plants | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | **Instructions**<br>Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Leeks | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Instructions**<br>Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Mushrooms | 125 g<br>250 g | 900 W | 1½-2<br>2½-3 |
| | **Instructions**<br>Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Onions | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | **Instructions**<br>Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Pepper | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Instructions**<br>Cut pepper into small slices. | | |
| Potatoes | 250 g<br>500 g | 900 W | 4-5<br>7-8 |
| | **Instructions**<br>Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Turnip Cabbage | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | **Instructions**<br>Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing. | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 28 2014-07-23 2:28:07

Cooking Guide for rice and pasta

**Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| White Rice (Parboiled) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ |
| | **Instructions**<br>Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing. | | |
| Brown Rice (Parboiled) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 |
| | **Instructions**<br>Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing. | | |
| Mixed Rice (Rice + Wild rice) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | **Instructions**<br>Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing. | | |
| Mixed Corn (Rice + Grain) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | **Instructions**<br>Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing. | | |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | **Instructions**<br>Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing. | | |

## REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

**Arranging and covering**
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

**Power levels and stirring**
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

**Heating and standing times**
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 29 2014-07-23 2:28:08

## REHEATING BABY FOOD

**BABY FOOD:**

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

**BABY MILK:**

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

## REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

### Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Drinks (Coffee, Tea and Water) | 150 ml (1 cup)<br>300 ml (2 cups)<br>450 ml (3 cups)<br>600 ml (4 cups) | 900 W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 |
| | **Instructions**<br>Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing. | | |
| Soup (Chilled) | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 |
| | **Instructions**<br>Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Stew (Chilled) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Instructions**<br>Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.<br>Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Pasta with Sauce (Chilled) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | **Instructions**<br>Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.<br>Serve after 3 minutes standing. | | |
| Filled Pasta with Sauce (Chilled) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | **Instructions**<br>Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Plated Meal (Chilled) | 350 g<br>450 g | 600 W | 4½-5<br>5½-6½ |
| | **Instructions**<br>Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | **Instructions**<br>Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing. | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 30 2014-07-23 2:28:08

### Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time |
|---|---|---|---|
| Baby Food (Vegetables + Meat) | 190 g | 600 W | 30 sec. |
| | **Instructions**<br>Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit) | 190 g | 600 W | 20 sec. |
| | **Instructions**<br>Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Baby Milk | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>1 min. to 1 min. 10 sec. |
| | **Instructions**<br>Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing. | | |

## DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint:** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| **Meat** | | | |
| Minced Meat | 250 g<br>500 g | 180 W | 6-7<br>8-13 |
| Pork Steaks | 250 g | 180 W | 7-8 |
| | **Instructions**<br>Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!<br>Serve after 15-30 minutes standing. | | |

(continued)



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 31 2014-07-23 2:28:08

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| **Poultry** | | | |
| Chicken Pieces | 500 g (2 pcs) | 180 W | 14-15 |
| Whole Chicken | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| | **Instructions**<br>First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!<br>Serve after 15-60 minutes standing. | | |
| **Fish** | | | |
| Fish Fillets | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Whole Fish | 400 g | 180 W | 11-13 |
| | **Instructions**<br>Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!<br>Serve after 10-25 minutes standing. | | |
| **Fruits** | | | |
| Berries | 300 g | 180 W | 6-7 |
| | **Instructions**<br>Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).<br>Serve after 5-10 minutes standing. | | |
| **Bread** | | | |
| Bread Rolls<br>(Each ca. 50 g) | 2 pcs<br>4 pcs | 180 W | 1-1½<br>2½-3 |
| Toast/Sandwich | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| | **Instructions**<br>Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing. | | |

## GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

**Cookware for grilling:**
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for grilling:**
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

**Important remark:**
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

## MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

**Cookware for cooking with microwave + grill**
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for microwave + grill cooking:**
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

**Important remark:**
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 32 2014-07-23 2:28:08

### Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

| Fresh food | Portion | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Toast Slices | 4 pcs (each 25 g) | Grill only | 3-4 | 2-3 |
| | **Instructions** Put toast slices side by side on the high rack. | | | |
| Grilled Tomatoes | 400 g (2 pcs) | 300 W + Grill | 5-6 | - |
| | **Instructions** Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Tomato-Cheese Toast | 4 pcs (300 g) | 300 W + Grill | 4-5 | - |
| | **Instructions** Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices) | 4 pcs (500 g) | 300 W + Grill | 5-6 | - |
| | **Instructions** Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Baked Potatoes | 500 g | 600 W + Grill | 7-8 | - |
| | **Instructions** Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill. | | | |
| Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled) | 450 g | 450 W + Grill | 9-11 | - |
| | **Instructions** Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes. | | | |
| Baked Apples | 2 apples (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 7-8 | - |
| | **Instructions** Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack. | | | |
| Chicken Pieces | 500 g (2 pcs) | 300 W + Grill | 8-10 | 6-8 |
| | **Instructions** Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes. | | | |
| Roast Chicken | 1200 g | 450 W + Grill | 18-19 | 17 |
| | **Instructions** Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes. | | | |
| Roast Fish | 400-500 g | 300 W + Grill | 5-7 | 5½-6½ |
| | **Instructions** Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes. | | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 33 2014-07-23 2:28:08

## CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

**Cookware for convection cooking:**
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

**Food suitable for convection cooking:**
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

## MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

**Cookware for cooking with microwaves + convection:**
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

**Food suitable for Microwave + Convection cooking:**
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

**Convection Guide for fresh and frozen food**

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

| Fresh food | Portion | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **PIZZA**<br>Frozen Pizza (Ready baked) | 300 g | 1 step 300 W + 200 °C<br>2 step Grill | 11-12 | 2-3 |
| | **Instructions**<br>Place the pizza on the low rack.<br>After baking stand for 2-3 minutes. | | | |
| **PASTA**<br>Frozen Lasagne | 400 g | 1 step 450 W + 200 °C<br>2 step Convt. 200 °C | 15-16 | 5-6 |
| | **Instructions**<br>Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes. | | | |
| **MEAT**<br>Roast Beef/ Roast Lamb (Medium) | 1200-1300 g | 600 W + 180 °C | 20-23 | 10-13 |
| | **Instructions**<br>Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes. | | | |
| Roast Chicken | 1000-1100 g | 450 W + 200 °C | 20-22 | 20 |
| | **Instructions**<br>Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes. | | | |



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 34 2014-07-23 2:28:08

| Fresh food | Portion | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **BREAD** | | | | |
| Fresh Bread Rolls | 6 pcs (350 g) | 100 W + 180 °C | 8-10 | - |
| | **Instructions**<br>Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Garlic Bread (Chilled, Prebaked) | 200 g (1 pc) | 180 W + 200 °C | 8-10 | - |
| | **Instructions**<br>Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes. | | | |
| **CAKE** | | | | |
| Marble Cake (Fresh Dough) | 500 g | Only 180 °C | 38-43 | - |
| | **Instructions**<br>Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes. | | | |
| Small Cakes (Fresh Dough) | 10 x 28 g | Only 160 °C | 26-28 | - |
| | **Instructions**<br>Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack.<br>After baking stand for 5 minutes. | | | |
| Cookies (Fresh Dough) | 200-250 g | Only 200 °C | 15-20 | - |
| | **Instructions**<br>Put the chilled croissants on baking paper on the low rack. | | | |
| Frozen Cake | 1000 g | 180 W + 180 °C | 18-20 | - |
| | **Instructions**<br>Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes. | | | |

## TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 35 2014-07-23 2:28:08

## TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

**This is normal.**

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

**The oven does not start when you press the START/+30s button.**

- Is the door completely closed?

**The food is not cooked at all.**

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

**The food is either overcooked or undercooked.**

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

**The light bulb is not working.**

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

**The oven causes interference with radios or televisions.**

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

**Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).**

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

**Smoke and bad smell when initial operating.**

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

## ERROR CODE

**"SE" message indicates.**

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

**"E-12" message indicates.**

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

**"E-24" message indicates.**

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.



MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 36 2014-07-23 2:28:08

# technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

| Model | MC287TCTC** |
|---|---|
| **Power source** | 230 V ~ 50 Hz AC |
| **Power consumption** | |
| Maximum power | 2900 W |
| Microwave | 1400 W |
| Grill (heating element) | 1500 W |
| Convection (heating element) | Max. 2100 W |
| **Output power** | 100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705) |
| **Operating frequency** | 2450 MHz |
| **Dimensions (W x H x D)** | |
| Outside | 517 x 297 x 467 mm |
| Oven cavity | 358 x 235.5 x 327 mm |
| **Volume** | 28 liter |
| **Weight** | |
| Net | 17.8 kg approx. |

## MEMO





MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 37 2014-07-23 2:28:08

## MEMO

## MEMO

## MEMO

## MEMO

QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| U.A.E | 800-SAMSUNG (800 - 726 7864) | www.samsung.com/ae/support (English)<br>www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic) |
| OMAN | 800-SAMSUNG (800 - 726 7864) | |
| KUWAIT | 183-CALL (183-2255) | |
| BAHRAIN | 8000-GSAM (8000-4726) | |
| QATAR | 800-CALL (800-2255) | |
| EGYPT | 08000-726786<br>16580 | www.samsung.com/eg/support |
| ALGERIA | 021 36 11 00 | www.samsung.com/n_africa/support |
| PAKISTAN | 0800-Samsung (72678) | www.samsung.com/pk/support |
| TUNISIA | 80-1000-12 | www.samsung.com/n_africa/support |
| JORDAN | 0800-22273<br>06 5777444 | www.samsung.com/Levant/support (English) |
| SYRIA | 18252273 | |
| IRAN | 021-8255 | www.samsung.com/iran/support |
| MOROCCO | 080 100 22 55 | www.samsung.com/n_africa/support |
| SAUDI ARABIA | 920021230 | www.samsung.com/sa/support<br>www.samsung.com/sa_en/support (English) |
| TURKEY | 444 77 11 | www.samsung.com/tr/support |
| NIGERIA | 0800-726-7864 | www.samsung.com/africa_en/support |
| Ghana | 0800-10077<br>0302-200077 | |
| Cote D'Ivoire | 8000 0077 | www.samsung.com/africa_fr/support |
| SENEGAL | 800-00-0077 | |
| CAMEROON | 7095-0077 | |
| KENYA | 0800 545 545 | www.samsung.com/support |
| UGANDA | 0800 300 300 | |
| TANZANIA | 0685 88 99 00 | |
| RWANDA | 9999 | |
| BURUNDI | 200 | |
| DRC | 499999 | |
| SUDAN | 1969 | |
| SOUTH AFRICA | 0860 SAMSUNG (726 7864) | |
| BOTSWANA | 8007260000 | |
| NAMIBIA | 08 197 267 864 | |
| ZAMBIA | 0211 350370 | |
| MOZAMBIQUE | 847267864 / 827267864 | |

DE68-04126R-00

MC287TCTCSQ_LI_DE68-04126R-00_EN.indd 40 2014-07-23 2:28:09